



团 体 标 准

T/KHCY 001—2020

开化菜制作规范 第1部分：开化青蛳

2020 - 10 - 30 发布

2020 - 11 - 30 实施

开化县餐饮行业协会 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 材料要求.....	1
6 器具要求.....	2
7 工艺要求.....	2
8 装盘要求.....	2
9 感官要求.....	2
10 最佳食用温度及时间.....	3

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由开化县餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：开化县餐饮行业协会、浙江省标准化研究院、衢州市标准化研究院。

本文件主要起草人：何峥嵘、陈贤敏、徐志龙、余子英、陈群、陈旭文、占里忠、王丽英、刘明。

本文件为首次发布。

本文件由开化县餐饮行业协会负责解释。

引 言

开化青蛳，是开化县传统的河鲜美味，因其肉质鲜嫩可口、风味独特、营养丰富，在我国素有“盘中青螺碧玉”之美誉。青蛳外壳黑色细长，它的生长对水温、水质和周围环境的要求极高，一是要纯净的清水，二是要流动的活水，三是水中要有大大小小的鹅卵石。青蛳是开化特产，出了开化便难以觅到。《舌尖上的中国2》的《时节》篇中曾推介过开化青蛳。开化青蛳形态示意图见图1。



图1 开化青蛳形态示意图

开化菜制作规范 第1部分：开化青蛳

1 范围

本文件规定了开化青蛳的术语与定义、基本要求、材料要求、器具要求、工艺要求、装盘要求、感官要求、最佳食用温度及时间。

本文件适用于开化青蛳的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 32432 家用钢制锅具

CJ/T 28 中餐燃气灶炒菜灶

DB3308/T 074-2020 开化菜通则

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

开化青蛳

以开化当地活水养殖的青蛳为主要原材料，与紫苏等配料翻炒制作而成，是开化传统的地方名菜之一。

4 基本要求

选材、烹饪等要求应符合DB3308/T 074-2020《开化菜通则》的规定。

5 材料要求

5.1 主料

开化本地青蛳 300g。

5.2 配料

生姜10g，大蒜20g，青椒35g，红椒35g，紫苏叶10g，韭菜（葱）10g。

5.3 调味料

菜籽油50g, 盐5g, 料酒10g, 生抽10g。

5.4 其他

饮用水120ml。

6 器具要求

6.1 炉灶

宜选用燃气炒菜灶, 应符合CJ/T 28的要求。

6.2 精锅

宜选用熟铁锅, 应符合GB/T 32432的要求。

7 工艺要求

7.1 预处理

7.1.1 将青蚬剪尾, 清洗干净, 沥干水分。

7.1.2 青椒、红椒切小菱形, 生姜、大蒜切成粒, 韭菜(葱)切成小段, 以0.5cm为宜。

7.2 烹制工艺

7.2.1 待锅热后倒入菜籽油, 加热至180℃后, 倒入生姜粒、大蒜粒、青蚬, 翻炒10s。

7.2.2 加入盐、料酒继续翻炒10s, 再加入饮用水, 大火烧沸。

7.2.3 放入生抽、紫苏叶、青椒、红椒煮60s, 加韭菜(葱)段后翻炒出锅。

8 装盘要求

8.1 盛装器皿

应根据菜品分量配备汤盘, 宜选用直径25cm的汤盘。

8.2 盛装方法

盛入法。

9 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

序号	项 目	要 求
1	色泽	汤色略显粉红, 油黄
2	气味及口味	肉嫩、味鲜, 略带一丝甘苦
3	形态	平铺堆放
4	质感及特点	肉嫩鲜美, 味略苦回甘

10 最佳食用温度及时间

10.1 最佳食用温度

60℃~75℃。

10.2 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间以不超过10min为宜。

全国团体标准信息平台