



# 团 体 标 准

T/KHCY 003—2020

## 开化菜制作规范 第3部分：朱熹白腊肉

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

在开化农村，家家户户杀年猪，在最冷的几天，将猪前胸连着肋条部位的带肥精肉，不经腌制，挂在木梁下晾晒数月天然风干，俗称“白腊肉”。由于不用盐腌制，保留着新鲜猪肉的那份鲜美与醇香，经炒、炖活慢火焖透，腊肉晶莹剔透、瘦肉红润、肥肉淡黄，肉质肥而不腻、瘦而不柴，香气扑鼻。细细品尝，浓郁醇香，满齿生津，荡气回肠。农家白腊肉因量少，非贵客不上桌，是开化当地一道独特的美食。据传，宋代大学士朱熹在开化境内游历时，独爱这道美食，并时常以这道菜宴请宾朋，“朱熹白腊肉”故而得名。朱熹白腊肉形态示意图见图1。



图1 朱熹白腊肉形态示意图

## 开化菜制作规范 第3部分：朱熹白腊肉

### 1 范围

本文件规定了朱熹白腊肉的术语与定义、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。

本文件适用于朱熹白腊肉的加工烹制。

### 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。

CJ/T 28 中餐燃气灶炒菜灶

QB/T 3732.2 普通陶器砂锅

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

##### 朱熹白腊肉

以开化当地十八洞特产的腊肉为主料，加热煨熟食用，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

开化风干白腊肉 7500g。

#### 5.2 调味料

生姜20g，葱20g。

#### 5.3 其他材料

盐5g，料酒50g，生抽10g。

#### 5.4 其他

饮用水500ml。

## 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 砂锅

应符合QB/T 3732.2的要求。

## 7 工艺要求

### 7.1 预处理

7.1.1 将白腊肉用温水刷洗干净，取猪前肋条腊肉，切片，以2cm厚、6cm长、5cm宽为宜。

7.1.2 将青椒、红椒切成条状，以4cm长、0.5cm宽为宜，葱头切段，以3cm长为宜。

### 7.2 烹制工艺

7.2.1 热锅后直接倒入切好的白腊肉，加少许水焖烧白腊肉出油脂香味。

7.2.2 翻炒片刻后烹入料酒用小火焖2min起锅；放入炖锅中，用小火炖30min至酥烂，加入大蒜、红椒条出锅。

## 8 装盘要求

### 8.1 盛装器皿

应根据菜品分量配备砂锅，宜选用直径30cm的砂锅。

### 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	红亮，晶莹剔透
2	气味及口味	有腊肉特有的香气，酥糯开口
3	形态	整体不散乱，摆放均匀
4	质感	有韧劲，肥而不腻

## 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