

ICS 67.040
CCS X 01



团 体 标 准

T/KHCY 005—2020

开化菜制作规范 第5部分：芹江长者虾

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.....	2

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

开化山清水秀，数千年来在芹江一带生长栖息着一种优质的小河虾，味道鲜美、营养丰富。它不仅是开化地方著名小吃“气糕”的重要配馅，更是一盘下酒的佳肴。该道菜将河虾入锅，无需过多佐料，只保持原汁原味，就使人回味无穷，在开化通常被奉为知恩图报、尊敬长者的菜肴，时常用以款待贵人，故此而得名。芹江长者虾形态示意图见图1。



图1 芹江长者虾形态示意图

开化菜制作规范 第5部分：芹江长者虾

1 范围

本文件规定了芹江长者虾的术语与定义、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。

本文件适用于芹江长者虾的加工烹制。

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

芹江长者虾

以开化河虾为主料，辅以葱、姜、蒜、青辣椒炒制而成，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

开化河虾 300g。

5.2 配料

青椒 30g，生姜 10g，大蒜 10g，葱（韭菜）20g。

5.3 调味料

菜籽油50g，盐5g，料酒10g，生抽10g。

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 将河虾洗干净，沥干水份。

7.1.2 将青椒切规整碎丁，生姜、大蒜、葱白部分切末。

7.2 烹制工艺

7.2.1 锅内加入菜籽油，加热 120℃至 150℃油温时，放入河虾、生姜、大蒜、葱爆炒。

7.2.2 炒至虾色变红，加料酒、生抽、盐，放入青椒翻炒出锅。

8 装盘要求

8.1 盛装器皿

应根据菜品分量配备菜盘，宜选用直径约30cm菜盘。

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	鲜红亮丽
2	气味及口味	姜、葱、蒜香，河虾鲜甜
3	形态	排列整齐
4	质感	松脆可口

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