

ICS XX. XX. XX

H XXXX

团 体 标 准

T/ZSYS XXXX—2022

中山传统名菜 黄圃腊味煲仔饭

Zhongshan tradition dishes Huangpu preserved ham rice

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中山市饮食业商会 发布

目录

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	1
5 制作工序	2
6 装盘	2
7 质量要求	2
8 食用时间	3

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由中山市饮食业商会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

中山传统名菜 黄圃腊味煲仔饭

1 范围

本文件规定了中山传统名菜 黄圃腊味煲仔饭的原辅料要求、制作工序、装盘、质量要求、食用时间、加工卫生管理规范、注意事项等内容。

本文件适用于烹制中山传统名菜 黄圃腊味煲仔饭。

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 1534-2017 花生油

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 5749-2006 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB/T 23402-2009 地理标志产品 增城丝苗米

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 2782-2015 风干肉加工技术规范

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄圃腊味煲仔饭 Huangpu preserved ham rice

产自广东中山黄圃镇，黄圃人制作腊味的技艺闻名于世，黄圃腊味也早已飘香中外。而浓香四溢的黄圃腊味煲仔饭，更是关于腊味的美食中漂亮的一笔。香喷喷的煲仔饭，10多年前在黄圃镇已是街知巷闻，令各路的食客一直众口相传，寻而尝之。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 主材料

细苗米 250g。

4.1.2 辅材料

热水 300g、腊肠 100g、腊肉 100g、花生油 10g、盐 3g、老姜 3g、小葱 3g。

4.2 要求

- 4.2.1 加工卫生管理规范应符合 GB 31654-2021 的规定，制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
- 4.2.2 选用餐具、器皿、包装材料应材质稳定、无毒无害、不易受污染、符合国家食品相关产品标准。
- 4.2.3 丝苗米应符合 GB/T 23402-2009 的规定。
- 4.2.4 腊肠/腊肉应符合 NY/T 2782-2015、花生油应符合 GB/T 1534-2017、生抽应符合 GB 2717-2018、盐应符合 GB 2721-2015、老姜应符合 NY/T 1193-2006、小葱应符合 NY/T 744-2020 的规定。
- 4.2.5 加工用水应符合 GB 5749-2006 的规定。
- 4.2.6 腊肠、腊肉应选用广东中山黄圃镇生产的最佳。

5 制作工序

5.1 材料初加工

- 5.1.1 将丝苗米清洗干净后浸泡一小时。
- 5.1.2 将腊肠、腊肉洗净切薄片。

5.2 烹调

- 5.2.1 用花生油把瓦煲底部涂抹均匀，把浸泡好的米放入煲中，并放盐。
- 5.2.2 加入热水，大火煲大约 7-8 分中直至水差不多干。
- 5.2.3 放入腊肉、腊肠、可按个人喜好加入姜葱丝，焖 10 分钟即成。

6 装盘

将瓦煲放到耐高温的底盘中，制作完成。菜品样式，如图 1 所示。



图1 菜品样式

7 质量要求

7.1.1 色泽

腊味油润有光泽，米饭晶莹透亮，粒粒分明。

7.1.2 口味

腊味油而不腻，鲜嫩多汁，米饭爽滑可口，具有清新香味，口感佳，饭粒条状而不烂。

8 食用时间

从菜品装盘至食用时间不超过 15 分钟，食用温度 65℃左右为宜。
