

团 体 标 准

T/HZBX XXX—2022

粤菜 东江客家菜 公庄钵仔肉

Cantonese cuisine Dongjiang Hakka cuisine Gongzhuang meat in bowl

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

惠州市标准化协会 发 布

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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX。

引 言

公庄钵仔肉是传统公庄菜，而公庄菜是客家菜系中重要的一条支流，公庄菜除了保留客家菜鲜、咸、香的传统，还有辣的特点。公庄人能吃辣是出了名的，当地流传着“不会吃辣的人不叫公庄人”的说法，多个传统的公庄菜式中，都选辣椒入菜。

“公庄钵仔肉”参考图片见图1。



图1 公庄钵仔肉

粤菜 东江客家菜 公庄钵仔肉

1 范围

本文件规定了粤菜东江客家菜公庄钵仔肉的术语和定义、主配料要求、烹饪工具要求、生产加工过程卫生要求、烹饪工艺、烹饪注意事项、质量要求及检验方法、盛装和最佳食用时间的要求。

本文件适用于粤菜东江客家菜公庄钵仔肉的烹饪。

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 花生油
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 21999 蚝油
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
NY/T 1791 大蒜等级规格
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告2018年第12号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五花肉 streaky pork

位于猪的腹部，猪腹部脂肪组织很多，其中又夹带着肌肉组织，肥瘦间隔。

4 主配料要求

- 4.1 五花肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.2 蒜：应符合 NY/T 1791 的要求。
- 4.3 指天椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.5 豆豉：应符合 GB 2712 的要求。
- 4.6 食盐：应符合 GB 2721 的要求。

- 4.7 味精：应符合 GB 2720 的要求。
 4.8 蚝油：应符合 GB/T 21999 的要求。
 4.9 生抽：应符合 GB 2717 的要求。
 4.10 花生油：应符合 GB/T 1534 的要求。

5 烹饪工具要求

应符合GB 4806.1的要求。

6 生产加工过程卫生要求

烹制过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告2018年第12号的要求。

7 烹饪工艺

7.1 主配料用量

主配料用量见表1。

表1 主配料用量表

名称	用量
五花肉	600 g
蒜	100 g
指天椒	60 g
生姜	30 g
豆鼓	50 g
蚝油	15 g
生抽	15 g
食盐	10 g
味精	适量
花生油	30 g

7.2 初加工

将五花肉切成日字块约0.5 cm厚，加入生抽、蚝油、食盐腌制30 min。

7.3 烹制

- 7.3.1 将辣椒、蒜、生姜剁碎，加入食盐 4 g 搅拌均匀。
 7.3.2 锅内倒入花生油，待油面冒烟后，将热油淋在刚拌匀的酱料上，制成蒜蓉辣椒酱备用。
 7.3.3 将豆鼓倒入锅中翻炒，炒至水分略干后，直接在锅中加入适量的油炸制豆鼓，待豆鼓甘香后和油一起倒出备用。
 7.3.4 将腌制好的猪肉均匀的摆在钵仔内，猪肉上均匀铺上一层备用的蒜蓉辣椒酱，再把炸制好的豆鼓均匀的铺在蒜蓉辣椒酱上。
 7.3.5 钵仔封上保鲜膜，放入蒸柜中蒸 40 min 即可。（需要调温度吗？）

8 质量要求及检验方法

8.1 质量要求

8.1.1 感官要求

表2 感官要求

项目	要求
色泽	色泽红亮
滋味与气味	椒香扑鼻，滋味浓香
口感	味道咸鲜，开胃爽口

8.1.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

8.1.3 微生物指标

应符合DBS 44/006的规定。

8.2 检验方法

8.2.1 感官检验

在自然光线下目测菜品的色泽，出锅后15 min内，嗅其气味，尝其口感。

8.2.2 污染物限量检验

按GB 2762的规定进行。

8.2.3 微生物限量检验

按DBS 44/006的规定进行。

9 盛装和最佳食用时间

9.1 盛装

应符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

9.2 最佳食用时间

出锅后15 min内食用最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2 h，保存时间超过2 h的，应冷藏保存，食用前应再次加热。

参 考 文 献

- [1] DB4413/T 22-2021 粤菜 东江客家菜 菜品标准编写通用要求
-