ICS 67.040
CCS X 10

团 体 标 准

T/HZBX XXX—2022

粤菜 东江客家菜 梅菜剁肉饼

Cantonese cuisine Dongjiang hakka cuisine Steamed meatloaf with plum vegetables

（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

梅菜剁肉饼，是非常经典普通的广东地区特色传统菜肴，口味稍咸，适合口味比较重的人。在广东，盐腌或晒干制品通常被认为具有清热去燥的功效，比如盐渍柠檬、菜干、萝卜干等等。梅菜是客家人流传千年的祖传风味菜肴，主要盛产于惠州，因此又被称为惠州梅菜。惠州梅菜其色泽金黄、香气扑鼻、清甜爽口，曾被历代皇朝列为宫廷贡品。民间因其性不寒、不燥、不湿、不热，被传为正气菜。梅菜具有消滞祛湿、促进消化的食疗保健功能，因此通常与肉类同煮，开胃解腻、增进食欲。

“梅菜剁肉饼”参考图片见图1。

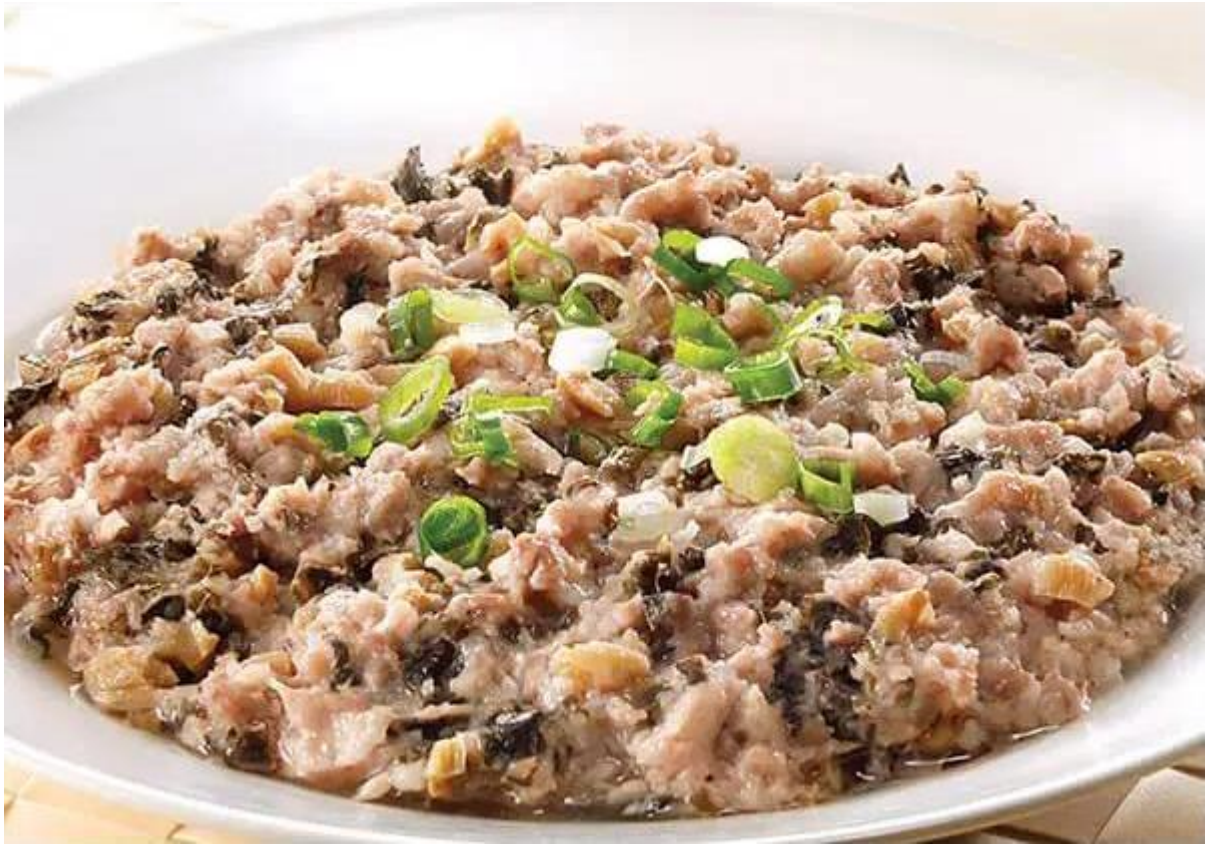

图1　梅菜剁肉饼

粤菜 东江客家菜 梅菜剁肉饼

1 范围

本文件规定了粤菜东江客家菜梅菜剁肉饼的术语和定义、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梅菜剁肉饼的烹饪。

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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
CNS 6503 香辛料及调味料-粒状或粉状胡椒
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
DBS 44/015 食品安全地方标准 惠州梅菜
《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

梅菜 plum vegetable

梅菜，主要产地是在梅州地区、惠州地区，是广东（梅州、惠州）的特色传统名菜，属于腌制食品。

3.2

猪前夹心肉 upper front leg meat of pig

位于前腿上部，前腿肉、夹缝肉，半肥半瘦，肉老筋多，吸收水分能力较强，适于做馅和肉丸子。

4 主配料要求

4.1 猪前夹心肉：应符合 GB 2707 的要求。

4.2 梅菜：应符合 DBS 44/015 的要求。

4.3 食盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。

4.5 味精：应符合 GB 2720 的要求。

4.6 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

4.7 花生油：应符合 GB/T 1534 的要求。

4.8 胡椒粉：应符合 CNS 6503 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
猪前夹心肉	300 g
泡发梅菜	150 g
花生油	10 g
白糖	5 g
生粉	3 g
食盐	适量
味精	适量
胡椒粉	适量

7.2 初加工

将梅菜干提前用水浸泡3 h以上。

7.3 烹饪

7.3.1 将侵泡 3 h 以上的梅菜挤干水分后切成小粒备用。

7.3.2 将猪夹心肉剁成花生米粒大小，加入梅菜粒一起再剁成馅料，加入调味料一起剁匀，打起胶以后备用。

7.3.3 将剁好的肉饼平铺在平碟上，锅中烧开水，大火蒸 8 分钟即可食用。

8 质量要求及检验方法

8.1 质量要求

8.1.1 感官要求

感官应符合表2的要求。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	色泽金黄
滋味与气味	味道醇厚，滋味浓香
口感	味道咸鲜，开胃爽口

8.1.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的要求。

8.1.3 微生物限量

微生物限量应达到DBS 44/006要求的第一类“满意”等级。

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