

团 体 标 准

T/GMCX XXXX—2022

浮皮

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

高明区餐饮行业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原辅材料要求 1

5 器具要求 2

6 烹饪要求 2

7 风味特点 3

8 食品安全要求 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。

本文件由高明区餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：高明区餐饮行业协会、佛山市豪湾渔村餐饮有限公司、广东盈香生态园有限公司、佛山市高明恒威大酒店、佛山市高明区幸福大酒店、佛山市高明区新佛笑酒楼、佛山市诚荣餐饮管理服务有限公司高明分公司、佛山市高明区园林美食城、佛山市高明区大快乐餐厅、佛山市国信君御酒店有限公司、佛山市高明区一品粥火锅店、佛山市裕昌餐饮管理有限公司、佛山市普赞农业有限公司、佛山市高明区乐兴酒楼、佛山市高明区健乐餐饮有限公司、佛山市高明区荷城丰和园虾场、高明区质量技术协会。

本文件主要起草人：何冠波、仇永元、岑敏华、曾志强、林荣康、杜统荣、杜建超、李子辉、武洁、陈杰烽、杨俊峰、仇学文、区家文、何少文、黎家豪、潘杏仪。

本文件为首次发布。

引 言

浮皮是猪皮经过砂爆或者油炸以后的食品。猪皮是一种蛋白质含量很高的肉制品原料，不但韧性好，色、香、味、口感俱佳，而且对人的皮肤、筋腱、骨骼、毛发都有重要的生理保健作用。吃不了的猪皮不要扔，教你独特做法，不油不腻，吃到不一样的猪皮，做法接地气下饭超过瘾！满满的胶原蛋白，也是中国传统食品之一，口感好，营养丰富，美容养颜，深受消费者欢迎。是广东食谱浮皮羹中所用的主要食材，经工艺处理，品质稳定，如用真空包装，可延长产品保质期，扩大产品销售范围、食用方便。

含蛋白质的主要成分是胶原蛋白，约占85%，其次为弹性蛋白。生物研究发现:胶原蛋白与结合水的能力有关，人体内如果缺少这种属于生物大分子胶类物质的胶原蛋白，会使体内细胞贮存水的机制发生障碍。另外，胶原蛋白能减慢机体细胞老化。经常食用，可使皮肤丰润饱满，富有弹性，平整光滑，防瘪减皱，靓你肌肤，美你毛发。

“浮皮”菜品的参考照片见图1。



图1 “浮皮” 菜品参考图

浮皮

1 范围

本文件规定了浮皮的术语和定义、原材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。本文件适用于地方特色美食浮皮的制作。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 745-2020 绿色食品 根菜类蔬菜
- DBS44/006 非预包装即食食品微生物限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浮皮

以发泡好的油炸浮皮为主要原料，以白萝卜、红萝卜、姜、葱、大蒜、香芹、蒜苗、小米椒作为辅料，以植物油、食盐、绍酒、鸡粉、淀粉、酱油、蚝油、白砂糖、料酒、白醋、麻油作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

4 原辅材料要求

- 4.1 油炸浮皮应符合 GB 2730 的要求。
- 4.2 萝卜应符合 NY/T 745 的要求。
- 4.3 食用油、麻油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.4 葱、蒜、蒜苗应符合 NY/T 744 的要求。
- 4.5 姜应符合 GB/T 30383 的要求。

- 4.6 辣椒应 NY/T 655-2020 的要求。
- 4.7 白醋应符合 GB 2719-2018 的要求。
- 4.8 淀粉应符合 GB 31637-2016 的要求。
- 4.9 鸡粉应 GB 31644 的要求。
- 4.10 食盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.11 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.12 蚝油应符合 GB 2718 的要求。
- 4.13 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.14 米酒应符合 GB 31640 的要求。
- 4.15 原辅材料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 要求。

5 器具要求

器具应符合GB 4806.1、GB 4806.9的要求。

6 烹饪要求

6.1 烹饪过程

应符合GB 31654的要求。

6.2 烹饪方式

6.2.1 配料

原料宜按表1进行配比。

表1 配料表

类型	名称	净料量
主料	油炸浮皮	250g
辅料	白萝卜	250g
	红萝卜	50g
	姜	10g
	葱	5g
	大蒜	5g
	香芹	10g
	蒜苗	5g
	小米椒	3g
调味料	食用油	20g
	食盐	20g
	鸡粉	2g
	白砂糖	52g
	酱油	5g
	蚝油	5g
	料酒	10g
	白醋	50g
	麻油	1g
	淀粉	2g

6.2.2 主料选取

浮皮应选经油炸、风干、浸泡预处理工序的浮皮。

6.2.3 烹制

- 6.2.3.1 小米椒切碎，姜、大蒜切成粗条，香芹、蒜苗切 6 厘米长备用。
- 6.2.3.2 白萝卜、红萝卜切成 6 厘米*3 厘米，厚 0.3 厘米的片状。
- 6.2.3.3 放 18 克盐腌至软身后冲水。
- 6.2.3.4 沥干水分加入白醋 50 克、糖 50 克、切碎的小米椒和纯净水 100 克腌制一小时左右。
- 6.2.3.5 浮皮切成 6 厘米×3 厘米的条状。
- 6.2.3.6 用姜 5 克、葱、料酒焯水，再放进冷水浸泡后吸干水份备用。
- 6.2.3.7 热锅放油，将姜、蒜条爆香。
- 6.2.3.8 加入 100 克水、盐、鸡粉、糖、酱油、蚝油烧开，浮皮和白萝卜入锅焖煮 1 分钟。
- 6.2.3.9 放入香芹蒜苗后用生粉收芡，包尾油和麻油出锅。

7 风味特点

应符合表2的要求。

图2 特色要求

项目	要求
外观	浮皮色泽金黄，各食材呈现应有色泽
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，香气扑鼻
口感	香脆微辣，略带酸甜

8 食品安全要求

8.1 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

8.2 微生物限量

应符合DBS44/006的要求。