ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

醉鲤珠嵌肉

|  |
| --- |
| Drunken Carp Beads with Pork |
| （征求意见稿） |

2022- XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

 平湖市厨师协会  发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导责 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由平湖市厨师协会提出。

本文件由平湖市厨师协会归口。

本文件起草单位：

本文件起草人：

引 言

醉鲤珠嵌肉是平湖地方名菜。选用平湖地方特产醉鲤珠和新鲜肉末烹制而成的一道菜肴。成菜酒香扑鼻，咸鲜合一。

本文件充分考虑醉鲤珠嵌肉的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高醉鲤珠嵌肉出品质量安全和传承保护醉鲤珠嵌肉传统制作技艺具有重要意义。

醉鲤珠嵌肉

1 范围

本标准规定了醉鲤珠嵌肉的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘成型及质量

本标准适用于醉鲤珠嵌肉的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版）适用于本文件。

T/JSJLXH 001-2022 米酒

GB/T 317 白砂糖

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 1535 大豆油

GB 5749 水

SB/T 10415 鸡粉调味料

GB/T 5461 盐

GB 2707 畜禽肉

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

醉鲤珠嵌肉以平湖特产醉理珠为原抖，嵌入肉饼子，煎烧而成。

4 原辅料要求

4.1原材料

a)主料：醉鲤珠 400克

b)辅料：肉未60克 、胡葱60克、生姜20克

c)肉饼原辅材料：肉未60克、姜未5克、葱花5克、盐4克、味精4克，料酒拌匀

4.2调味料

料酒30克、糖12克 生抽10克、老抽20克、 色拉油40克水600克 、味精10克、盐4克

5 烹饪器具

5.1 工具

 专用工具、刮鳞刨

5.2加热器具

 锅

6 制作工艺

6.1醉鲤珠加工

选鱼选平湖特产醉鲤珠，选用400克左右为宜，酒香扑鼻肉质紧。

初加工：去鱼鳞、去鳃用葱姜酒水浸泡1-2小时

切刀：鱼身两面背部切4刀，再嵌入肉饼子

6.2醉鲤珠烹制

烧锅，锅中放油烧至170-180℃，放入葱姜煸香，放入醉鲤珠煎制两面微黄放入料酒、生抽、老抽、糖，加水烧开慢火烧制15分钟，放入味精，收汁。

7 装盘

瓷质盘加热盛器，整鱼摆放整齐，胡葱垫底，整齐美观

8 感官要求

8.1 色泽

醉里珠嵌肉色泽红润

8.2 气味

酒香扑鼻

8.3 滋味

咸鲜合一、风味独特

8.4质感

鱼肉肉质细腻.肉饼鲜美

9最佳食用时间

最佳食用温度：60-75℃，从菜品出锅至食用，时间以不超过10分钟为宜。

附录A

(规范性）

醉鲤珠嵌肉图片

