ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

糖醋油卷

|  |
| --- |
| Sweet and sour rolls |
| （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

糖醋油卷是平湖传统地方名菜，具有八十余年的历史。是有平湖钟埭东大街昌海饭店的创始人吴昌海大师傅根据江南人好甜酸口味的特点，用猪网油包肉末成卷切断，创造制作了糖醋油卷。糖醋油卷红中呈白，完整油亮，香味诱人，甜酸适口，营养丰富。 ​​​

本文件充分考虑糖醋油卷的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高糖醋油卷出品质量安全和传承保护糖醋油卷传统制作技艺具有重要意义。

糖醋油卷

1 范围

本文件规定了糖醋油卷的术语和定义、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求和最佳食用方式等。本文件适用于糖醋油卷的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2727 畜禽肉类

GB/T 8939-88 食用猪油

DB37/T 2798 韭黄

GB 6192 黑木耳

T/JSQA 008-2020 食用盐

Q/FKYM0001S-2020 味精

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 葱蒜类蔬菜

GB/T 1535 大豆油

GB/T 317 白砂糖

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 18186 酿造酱油

GB 31637 食用淀粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

平湖传统地方名菜，用猪网油卷肉末油炸，佐于韭黄、木耳，以糖醋味成菜，解腻增香，独具匠心。

4 原辅料要求

4.1原材料

a)土猪肉未250克，

b)猪网油200克．

4.2 副料

a)韭黄 50克

b)水发黑木耳25克

c)姜末10克．

d)葱白：15克

4.3 调味料

a)精盐10克．

b)味精10克．

c)色拉油1000克、

d)白糖．50克．

e)玫瑰半醋．30克

f)生抽25克

g)老抽15克．

h)矿泉水：50克．

i)水淀粉：30克

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

 5.2 炊具：宜选用Φ32cm 钢锅、炒锅及配套。

5.3 器具：砧板、刀具等

6 制作工艺

6.1 选用当地土猪肉，要求三肥七瘦
6.2 将肉未敌入碗中、放盐、味精、料酒、葱姜末汁水进行码味上劲。
6.3 将猪网油平展开，放上调味的肉末，卷成长条，改刀成3cm长段．成油卷备用。
6.4 起锅烧油1500克，待油温至150-170℃，将卷好的油卷，逐个放入锅中炸熟捞出.
6.5 熬汁：将白糖、米醋、生抽、老抽．矿泉水、放入锅中烧开放入黑木耳，将炸熟的油卷放入锅烧制，勾芡出锅之前放入切段的韭黄翻拌.淋明油。

7 装盘

选12寸盘，装盘即可。糖醋油卷装盘图片见附录A。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽红亮，红中泛白

8.2 气味

糖醋味浓

8.3 滋味

酸甜可口，油而不腻

8.4质感

形态饱满，油卷外弹牙内鲜嫩

9最佳食用时间

出锅之后5～20分钟食用为宜，食用温度建议75℃左右。宜热食，风味独特。

附录A

(规范性）

靴糕图片

