ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

新仓小茄子

|  |
| --- |
| New warehouse small eggplant |
| （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

新仓小茄子，是平湖人餐桌上一道必不可少的时令小菜。 选用平湖新仓产小茄子，色绿鲜嫩，茄形迷你。新仓镇位于平湖市东北部，是新仓小落苏的主产地。小落苏，即小茄子，新仓人还称“十姐妹”，为优质蔬菜品种，曾荣获“浙江省国际农业博览会优质奖农产品”“嘉兴市优质农产品”称号。从20世纪80年代起，新仓腌制酱小落苏出口日本，颇受日本消费者的欢迎。

本文件充分考虑新仓小茄子的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高新仓小茄子出品质量安全和传承，保护新仓小茄子传统制作技艺具有重要意义。

新仓小茄子

1 范围

本文件规定了新仓小茄子的术语和定义、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。本文件适用于新仓小茄子的制作。

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 17323-1998 瓶装饮用纯净水

NY/T 581-2002  茄子

GB/T 5461 食用盐

GB/T 18186 酱油

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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

一种平湖地方时令小菜，采用新仓产小茄子，经过腌制等一定的烹饪工艺制作而成。

4 原辅料要求

4.1原材料

a)小茄子 500克

b)纯净水 100克

4.2调味料

a)酱油 150克

b)白糖 10克

C)盐 30克

5 烹饪器具

不锈钢料理盆

6 制作工艺

6.1 将刚摘下的鲜嫩小茄子去蒂洗净，沥干水分；

6.2 将小茄子纳入料理盆，放入粗盐，用手充分搓揉，待小茄变软变色后，用流水冲洗干净；

6.3 在料理盆中，倒入白糖、酱油和纯净水，充分搅拌到糖融化，成为腌料汁水；

6.4 将冲洗干净的小茄子沥干水分放入腌料汁水中，冷藏腌渍四个小时后，即可食用。

7 装盘

选10寸盘，装盘美化即可。小茄子装盘图片见附录A。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽嫩绿

8.2 气味

酱香和茄香，相得益彰。

8.3 滋味

鲜甜爽口，回味无穷

8.4质感

脆感十足

9最佳食用时间

装盘之后30分钟内食用为宜，时间过长易氧化变黑，但不影响食用。

附录A

(规范性）

新仓小茄子图片

