ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

独山海蜇汤

|  |
| --- |
| **Dushan jellyfish soup** |
| （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

独山海蜇汤是平湖独山港镇传统地方名菜，选用当地渔民捕获的新鲜海蜇烹制而成。海蜇晶莹剔透爽滑，营养丰富。 ​​​

本文件充分考虑海蜇汤的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高海蜇汤出品质量安全和传承保护海蜇汤传统制作技艺具有重要意义。

独山海蜇汤

1 范围

本文件规定了独山海蜇汤的术语和定义、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。本文件适用于独山海蜇汤的制作。

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

T/RDSX 0001S 海蜇

GB 6192 生姜

NY/T 744 葱蒜类蔬菜

T/JSQA 008-2020 食用盐

Q/FKYM001S-2020 味精

GB/T 13662 黄酒

GB/T 1536 菜油

GB/T 7900 胡椒粉

GB/T 18186 酿造酱油

GB17323-1998纯净水

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

平湖独山港镇传统地方名菜，用本地产新鲜海蜇简单调味成菜。鲜味十足，营养丰富。

4 原辅料要求

4.1原材料

a)当地新鲜野生海蜇：1000克

b)纯净水：1000克

4.2 副料

a)姜片：15克

b)葱段：15克

4.3 调味料

a)精盐10克． ．胡椒粉：5克

b)味精15克．

c)本地菜油：30克

d)平湖黄酒20克

e) 胡椒粉：5克

f)生抽25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将鲜海蜇放入清水中浸泡和清洗干净。  
6.2 把海蜇改刀成块3x3cm的块·厚的地方可一切二。  
6.3 将改刀后的海蜇块放入沸水中快速过水冲凉定形待用。

6.4 将锅烧热．放入菜仔油，烧至150°-160°之间．放入姜片葱段煸香，放入海蜇炸制10秒放入开水烧开之后。放盐味精，胡椒粉调味.迅速出锅。

7 装盘

选12寸汤盆，装盆即可。海蜇汤装盘图片见附录A。

8 感官要求

8.1 色泽

海蜇晶莹剔透，呈琥珀色。

8.2 气味

海鲜味道浓郁。

8.3 滋味

汤鲜味美

8.4质感

海蜇鲜脆爽滑

9最佳食用时间

出锅之后5～10分钟食用为宜。食用时间太长，海蜇易化水。

附录A

(规范性）

独山海蜇汤图片