ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

葱油芦笋

|  |
| --- |
| Asparagus with Scallion Oil  |
| （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

葱油芦笋，选用平湖精品农产品芦笋。芦笋含有丰富的维生素B、维生素A以及叶酸、硒、铁、锰、锌等微量元素。芦笋具有人体所必需的各种氨基酸。

葱油芦笋制作简单，最大限度的保留了芦笋的营养成分。

葱油芦笋

1 范围

本标准规定了葱油芦笋的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘成型及质量

本标准适用于葱油芦笋的加工烹制。

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。

NY/T 760-2004 芦笋

GB/T 1535大豆油

GB／Z 26578 大蒜生产技术规范

SB／T 10967 红辣椒干流通规范

GB5749 生活饮用水

NY/T 744 葱蒜类蔬菜

GB/T 25869洋葱

GB 7652-81 八角

GB 10465-89 干辣椒

GB/T 18186酿造酱油

Q/MKS0006S-2020蒸鱼豉油调

GB/T21999-2008蚝油

SB／T 10415 鸡粉调味料

Q/FKYM0001S-2020鲜味精

Q/FJWB0005S-2020冰糖

3 术语和定义

以新鲜芦笋为原料，加入沸水中捞熟，浇入响油，淋入葱油汁而成。

4 原辅料要求

4.1原材料

芦笋400g

4.2调味料

自制葱油汁100g,大豆油40g,蒜泥5g，红椒丝10g

4.2.2 葱油汁制作过程

取80毫升清水，加入50g小葱，50g京葱，20g香菜，50g洋葱，30g芹菜，10g手剥大蒜，1个八角，5g干辣椒，50g老抽，150g海鲜酱油，150g蒸鱼豉油，30g蚝油，10g美极鲜，3g鸡精，5g味精，3g冰糖大火烧开后转小火熬制30分钟。待香味溶于葱油汁中倒出，滤出残渣即可。

5 烹饪器具

5.1 工具

去皮机

5.2加热器具

 锅

6 制作工艺

6.1芦笋加工

6.1.1 选材 选用一级无公害有机笋，要求芦笋圆润饱满，大小均匀，色泽翠绿。

6.1.2 初加工 去除芦笋表面老皮，清洗干净备用。

6.1.3 改刀 将芦笋去除头部苦涩部位及尾部，留取中间部位。

6.2芦笋烹制

锅中放入清水烧至沸腾，加入少许食盐，放入芦笋，煮60秒待芦笋熟后捞出。滤干水分，放入盘中。放入蒜泥、红椒丝，浇入热油，淋入葱油汁即可。

7 装盘

瓷质盘或其他可持续加热盛器，将芦笋整齐码于盘中，不可露于盘外

8 感官要求

8.1 色泽

芦笋色泽翠绿

8.2 气味

清香浓郁，鲜香扑鼻

8.3 滋味

咸鲜回味微甜

8.4质感

芦笋肉质爽口，入口清新。有抗衰老、减肥瘦身等功效，具有极高的营养价值

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）

葱油芦笋图片

