

团 体 标 准

T/ZCCIDF 0001-XXXX

珠海传统粤菜 砵仔焗禾虫

Zhuhai traditional Cantonese cuisine Baked rice worm

征求意见稿

本草案完成时间：20230328

在提出反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

珠海市粤菜产业发展联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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。

本文件由珠海市粤菜产业发展联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：珠海市粤菜产业发展联合会、珠海厨缘贸易有限公司、珠海市香洲区正宇佳欣职业培训学校、中山市元通进出口贸易有限公司、中山市技师学院、中山火炬职业技术学院、珠海德翰饮食文化发展有限公司、珠海德翰饮食文化发展有限公司、珠海市小润金食品有限公司、新海利酒店。

本文件主要起草人：汪俭、张发妙、庞敏、吴小禾、甘儒钢、郑蔚滢、叶亲枝。

引 言

出自《纲目拾遗》：禾虫，闽、广、浙沿海滨多有之，形如蚯蚓，闽人以蒸蛋食，或作膏食，饷客为馐，云食之补脾健胃。《广志》，夏暑雨，禾中蒸郁而生虫，或稻根腐而生虫。大者如箸许，长至丈，节节有口，生青，熟红黄，霜降前禾熟，则虫亦熟。以初一、二及十五、六乘大潮断节而出，浮游田上，网取之。得醋则白浆自出，以白米泔滤过，蒸为膏，甘美益人。

禾虫是珠海斗门著名的水产品，含有丰富的蛋白质和多种维生素，受到众多食客的青睐，可以炒、煎、煮、蒸、炖。“瓦钵（煲）炖禾虫”是具有珠海本土风味的传统美食。为规范并传承传统粤菜，制定《珠海传统粤菜 砵仔焗禾虫》团体标准。

珠海传统粤菜 砵仔焗禾虫

1 范围

本文件规定了珠海传统粤菜砵仔焗禾虫的术语和定义、烹饪要求、感官要求、食用方法。
本文件适用于珠海传统粤菜砵仔焗禾虫的烹饪。

2 规范性引用文件

下列文件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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

禾虫

属环节动物毛足纲，秋季时多栖身于水稻田，以腐稻根为食，见附录 A。

4 烹饪要求

4.1 准备

4.1.1 原配料

- 4.1.1.1 主料：禾虫，应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.1.2 配料：鸡蛋，湿粉丝，五花肉（切丝），花生油，炸蒜头（切丝），姜（切丝），湿陈皮（切丝）应符合相应的食品安全标准。
- 4.1.1.3 调料：广东米酒，鸡粉，生抽，白砂糖，胡椒粉，盐，应符合相应的食品安全标准。
- 4.1.1.4 用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 烹饪

- 4.2.1 烹饪工艺流程：原配料准备→清洗→调味→蒸、烧→淋油→出品，见附录 B。
- 4.2.2 烹调禾虫清洗干净，吸干多余水分，把鸡蛋及所有配料，调味料加入搅拌均匀，放入禾虫钵仔内，同时。
- 4.2.3 把调拌好的钵仔禾虫上蒸柜蒸至全熟。
- 4.2.4 用吸水纸吸干钵仔表面水分，起锅烧油至 180℃油温，淋油在钵仔上面至钵仔禾虫成金黄色焦香洒少量胡椒粉即可。

4.3 出品

见附录C。

5 感官要求

应符合表 1 的感官要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	表面呈黄色或金黄色
滋味及气味	有禾虫独特甘香、味道鲜美
形 态	圆形表面凹凸不平
组织结构	表面不烂不碎
杂 质	无肉眼可见的其它杂质

6 食用方法

菜品出锅至食用，应在30min内为佳。

附录 A
(资料性)
禾虫

给出禾虫的图例。



图 A.1 禾虫

附 录 B
（资料性）
砵仔焗禾虫烹饪流程

B.1 原配料准备

禾虫 750g，鸡蛋2只(约100g)，湿粉丝100g，五花肉（切丝）50g，花生油50g，炸蒜头（切丝）15g，姜（切丝）10g，湿陈皮（切丝）6g，广东米酒5g，鸡粉3g，生抽3g，白砂糖3g，胡椒粉3g，盐2g。

B.2 清洗

禾虫换水3次洗净，沥干水后吸干多余的水，放入调制碗里。

B.3 调味

B.3.1 往调制碗内倒入花生油给禾虫喂油约10 min，然后放入已爆香的五花肉丝，轻轻搅拌，使禾虫爆浆。

B.3.2 另一碗内鸡蛋液加入湿粉丝，姜丝，湿陈皮丝，广东米酒，鸡粉，生抽，白砂糖，胡椒粉，盐等配料搅拌打匀。

B.3.3 往调制碗内倒入打发调味过的蛋液，轻轻搅拌均匀。

B.3.4 砵仔内抹上一层油，然后将调制碗内的禾虫蛋液倒入砵仔内。

B.4 蒸、烧

B.4.1 蒸锅烧水，水沸后放入砵仔禾虫，以中火隔水蒸15min，检查是否熟透。

B.4.2 蒸熟后的砵仔禾虫放在火炉上，以中小火烧砵仔的底部约10min，以去除多余水份，砵仔烧至闻到焦香时熄火。

B.5 淋油

待砵仔禾虫开始停熄冒气时，往砵仔禾虫面上淋上180℃热油，淋至砵仔禾虫表面金黄。

B.6 出品

砵仔禾虫菜品完成后冷却到约70℃左右，倒去表面多余的油即可出品。

附 录 C
(资料性)
砵仔焗禾虫图例

给出砵仔焗禾虫的图例。



图 C. 1 砵仔焗禾虫

参 考 文 献

- [1] GB/T 12313-1990 感官分析方法 风味剖面检验
 - [2]
-