

团 体 标 准

T/ZCCIDF 0003-XXXX

珠海传统粤菜 虾滑

Zhuhai traditional Cantonese cuisine [Xiahua](#)

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、中山市技师学院、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、中山火炬职业技术学院、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：张发妙、汪俭、吴小禾、甘儒钢、庞敏、郑蔚滢、叶亲枝。

引 言

虾滑随着澳门豆捞为大家所熟悉，各类火锅店都已经采用了虾滑作为主打美食。经过机器上千次的搅拌，使得虾肉更具黏性，经过低温速冻，保证虾肉口感不流失，解冻后鲜美如初，特别适合火锅食用。为规范并传承传统粤菜，制定《珠海传统粤菜 虾滑》团体标准。

珠海传统粤菜 虾滑

1 范围

本文件规定了珠海传统粤菜虾滑的术语和定义、烹饪要求、感官要求，食用方法。
本文件适用于珠海传统粤菜虾滑的烹饪。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900 白胡椒
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

虾滑

一种虾泥制品，见附录 A。

4 烹饪要求

4.1 材料准备

- 4.1.1 材料包括虾、鸡蛋、淀粉、盐、胡椒粉。
- 4.1.2 用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 虾应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.4 鸡蛋应符合 GB/T 2749 的要求。
- 4.1.5 玉米淀粉应符合 GB 31637 的要求。

- 4.1.6 盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.7 胡椒粉应符合 GB/T 7900 的要求。

4.2 烹饪

- 4.2.1 烹饪工艺流程：准备材料→清洗→虾仁处理→搅拌→成型→煮制→出品，见附录 B。
- 4.2.2 虾仁处理：新鲜虾去壳、去头、挑虾线、清洗干净、吸外表干水分。
- 4.2.3 搅拌：加入鸡蛋清 20 克、玉米淀粉 20 克、盐 6 克、胡椒粉 2 克、麻油 6 克顺方搅拌上劲。（增加机械搅拌）
- 4.2.4 成型：密封好放入冰箱冷藏 30 min，用之前取出，勺成直径约 30 cm 大小的丸子放入开水中定型，
- 4.2.5 煮制：
- 4.2.6 出品:见附录 C。

4.3 关键工艺

虾泥仁搅拌时应顺一方向搅制上劲。

4.4 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	表面呈淡橙黄色
滋味及气味	煮熟后有明显虾的特有鲜香味道
形 态	近圆形，粒状基本均匀
组织结构	吸味易熟，熟制后肉质紧密、Q弹爽脆，带有韧性，虾滑煮熟不易烂不易碎
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

6 食用方法

将虾滑放入沸水或者火锅中煮熟透，即可食用。也可以搭配其他食材制作成菜肴。

附录 A
(资料性)
虾滑

给出虾滑的图例。

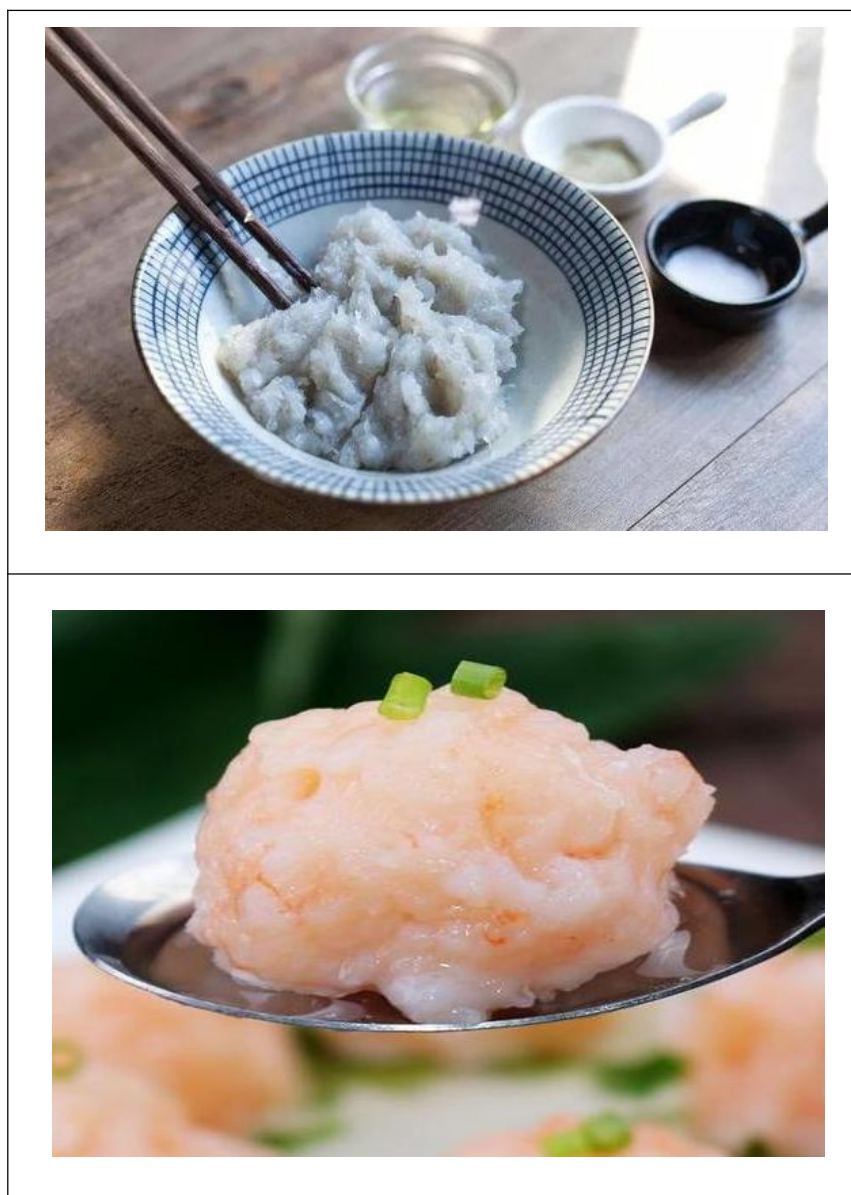


图 A.1 虾滑

附 录 B
(资料性)
虾滑制作流程

B.1 材料准备

新鲜虾500g、鸡蛋清20g、玉米淀粉20g、盐6g、麻油6g、胡椒粉2g。

B.2 制作流程

B.2.1 新鲜虾去壳、去头、挑虾线、清洗干净、吸干外表水分，见图B.1。



图 B.1 去壳鲜虾仁

B.2.2 虾仁放在砧板上用刀逐个拍打碎，然后用刀背剁成泥, 见图B.2。



图 B.2 虾仁泥

B. 2. 3 搅拌：加入鸡蛋清20g、玉米淀粉20g、盐6g、胡椒粉2g、麻油6g，顺方搅拌上劲。见图B. 3。



图 B. 3 搅拌

B. 2. 4 成型：密封好放入冰箱冷藏30min，用之前取出，勺成直径约30cm大小的丸子放入开水中定型，见图B. 4。



图 B. 4 成型的虾滑制品

B.2.5 煮制：见图B.5。



图B.5 煮制图

B.3 出锅

给出虾滑成品出品图。



图B.6 虾滑出品图

附 录 C
(资料性)
虾滑出品

给出虾滑的出品图例。



图 C.1 虾滑的出品图

参 考 文 献

- [1] GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
 - [2] GB/T 12313-1990 感官分析方法 风味剖面检验
 - [3]
-