

团 体 标 准

T/HZBX XXX—XXXX

粤菜 东江客家菜 金酥粿肉卷

Golden Crispy Rice Roll with Pork Filling

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

惠州市标准化协会 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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

酥板肉卷是客家一道创新菜，以其金黄酥脆的外皮与鲜嫩多汁的内馅著称。精选上等猪肉，搭配秘制香料腌制入味，配以客家特色的梅菜干，再裹以薄如蝉翼的腐皮，经精心卷制后，入油锅慢炸至金黄。外皮金黄诱人，咬下瞬间，酥脆与柔嫩交织，肉香四溢，满口留香。无论是作为宴席佳肴，还是日常小吃，金酥板肉卷都能以其独特的风味，征服每一位食客的味蕾，让人回味无穷。

“金酥”形容菜品经过炸制后金黄酥脆的外观，并赋予其香气四溢的意象，增加了菜品的诱惑力；“板”是保留了客家特色，“肉卷”则明确了菜品的形态。

“金酥板肉卷”参考图片见图1。



图1 金酥板肉卷

粤菜 东江客家菜 金酥板肉卷

1 范围

本文件规定了粤菜 东江客家菜 金酥板肉卷的术语和定义、主配料要求、工具要求、生产加工过程卫生要求、烹饪工艺、质量要求及检验方法、盛装、传送和最佳食用时间的要求。

本文件适用于金酥板肉卷的烹饪。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 10416 调味料酒
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告2018年第12号

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 主配料要求

- 4.1 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 4.3 葱：应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.4 梅菜干：应符合 GB 2714 的要求。
- 4.5 芋头：应符合 GB/T 20776 的要求。
- 4.6 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.7 绍酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 4.8 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.9 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.10 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.11 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。

5 工具要求

应符合GB 4806.1的要求。

6 生产加工过程卫生要求

烹制过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告2018年第12号的要求。

7 烹饪工艺

7.1 主配料用量

主配料用量见表1。

表1 主配料用量表

名称	用量
猪前胸肉	400 g
梅菜干	100 g
腐皮	2张
芋头	200 g（去皮150 g）
马蹄肉	300 g
葱	30 g
鸡蛋	0.5 个
盐	2.5 g
五香粉	5 g
味精	2.5 g
绍酒	5 g
白砂糖	9 g
生粉	10 g
食用油	适量

7.2 初加工

7.2.1 将浸泡洗净的梅菜干切成粒状，把猪肉、芋头、马蹄肉、生葱分别切细丝条状，加入鸡蛋、味道拌匀。

7.2.2 将腐皮披开，从腐皮的一端开始将馅料卷成圆柱形状，大约卷两圈左右。用刀切掉多余的腐皮，接口处用粘稠的面粉水封好，以防止馅料在炸制过程中溢出。用刀切成3厘米左右的块状，再将两边沾上生粉待用。

7.3 烹饪

7.3.1 炒锅洗净下食用油，用中火加热，将板肉放入油中浸炸至熟透外皮金黄色酥脆后捞出沥干油份装盘。

7.3.2 上菜时配上特制甜酱油做酱碟即可。

7.4 技术关键

7.4.1 卷板肉时，要注意卷扎严实，才不会出现松撒露馅不成型；

7.4.2 冷藏塑形，将卷好的板肉放入冰箱冷藏后，用刀快速且均匀地切成小段。以便更好地塑形和固定形状。

7.4.3 炸制时注意控制火候，油温太高炸制时板肉不容易熟透，油温太低炸制时板肉容易含油；

7.4.4 可以搭配酸甜菠萝等食材或调料进行炒制或蘸食，增加风味。

8 质量要求及检验方法

8.1 质量要求

8.1.1 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	色泽金黄
气味和滋味	香气扑鼻、味道浓郁
口感	外酥里嫩

8.1.2 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

8.1.3 微生物限量

应达到DBS 44/006要求的第一类“满意”等级。

8.2 检验方法

8.2.1 感官检验

在自然光线下目测菜品的色泽，嗅其气味，尝其口感进行检验。

8.2.2 污染物限量检验

按GB 2762规定的方法进行检验。

8.2.3 微生物限量检验

按DBS 44/006规定的方法进行检验。

9 盛装和最佳食用时间

9.1 盛装

应符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

9.2 最佳食用时间

出锅后15 min内食用最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2 h，保存时间超过2 h的，应冷藏保存，食用前应再次加热。