

T/QZAS

泉州市标准化协会团体标准

T/QZAS XXXX—XXXX

泉州菜 郑和家宴烹饪技艺规范 手磨小章 鱼

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，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

泉州市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

 4.1 原辅料要求 1

 4.2 安全卫生及反食品浪费要求 1

5 风味特征 1

 5.1 烹饪技法 2

 5.2 菜肴特征 2

 5.3 味型特征 2

6 烹饪流程 2

 6.1 流程图 2

 6.2 具体流程 2

7 烹饪技艺特征 3

 7.1 烹饪技艺 3

 7.2 菜品感官 3

 7.3 烹饪特征 3

附录 A（资料性） 手磨小章鱼介绍..... 4

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××××提出。

本文件由泉州市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

泉州菜 郑和家宴烹饪技艺规范 手磨小章鱼

1 范围

本文件规定了泉州菜手磨小章鱼的术语和定义、要求、菜肴风格和烹饪流程、烹饪技艺特征。本文件适用于泉州菜手磨小章鱼的烹饪。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告(国家市场监督管理总局 2018 年第 12 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

手磨小章鱼

通过人工手磨的方式，利用特定辅料的摩擦力去除小章鱼表面的粘液和墨汁，同时增加其口感弹性，再进行简单烹饪的一种特色菜品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原辅料

4.1.1.1 主料：新鲜小章鱼。

4.1.1.2 辅料：花生壳（或淀粉），食用盐、姜片、料酒、生抽、香醋、芥末等调味品（可根据口味调整）。

4.1.2 要求

4.1.2.1 选用台商投资区洛阳江出海口生长于咸淡水交汇处的鲜活章鱼，应符合 GB 2733 的要求。

4.1.2.2 水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.2.3 其他原辅料应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准的规定。

4.2 安全卫生及反食品浪费要求

4.2.1 烹饪加工过程应符合 GB 31654 的相关规定。

4.2.2 烹饪安全操作应符合《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》中相关规定。

4.2.3 烹饪加工场所、烹饪生产安全、燃气管理、食品消费应符合对应法律法规要求。

5 风味特征

5.1 烹饪技法

5.1.1 手工处理

通过手工摩擦方式去除章鱼表面粘液和墨汁，提升肉质口感。

5.1.2 白灼烹饪

保持章鱼的原汁原味，避免过度调味影响口感。

5.2 菜肴特征

色泽透亮，弹韧脆滑。

5.3 味型特征

风味融合了花生壳的香和章鱼特有的鲜，利用花生壳的摩擦作用提升章鱼口感，使章鱼带有淡淡的花生香气。

6 烹饪流程

6.1 流程图

手磨小章鱼烹饪流程参见图 1。



图1 手磨小章鱼烹饪流程

6.2 具体流程

6.2.1 预处理

6.2.1.1 将小章鱼放入容器中，撒上少量食用盐，用手轻轻抓匀，以去除表面的污垢和多余的粘液。

注：不宜使用过多的盐，以免影响章鱼的口感。

6.2.1.2 用清水冲洗干净章鱼，去除盐分和杂质。

6.2.2 手磨

6.2.2.1 在容器内放入适量的花生壳（或淀粉），将章鱼放入其中。

6.2.2.2 用手顺时针或逆时针方向打圈手磨，利用花生壳表面的凹凸不平和小章鱼的应激性，使章鱼体内的墨汁和表层粘液排出。

6.2.2.3 磨洗过程中，章鱼逐渐变硬，触须变得更有弹性。当章鱼打卷且韧性变好时，手磨过程结束。

6.2.2.4 用清水冲洗干净章鱼，去除花生壳和剩余的粘液。

6.2.3 白灼

6.2.3.1 在锅中加入适量的水，放入姜片和料酒，烧开。

6.2.3.2 将处理好的章鱼放入沸水中，根据章鱼的大小煮 30S～ 50S。

6.2.3.3 捞出章鱼，用冰水（或冷开水）稍微冰镇一下，以保持其脆嫩的口感。

6.2.4 备蘸料

根据个人口味，调制蘸料。常用的蘸料有生抽、香醋、芥末等。

6.2.5 装盘

6.2.5.1 将白灼好的章鱼装盘，搭配蘸料一同上桌。

6.2.5.2 食用时，将章鱼蘸入蘸料中，享受其鲜甜脆嫩的口感。

7 烹饪技艺特征

7.1 烹饪技艺

7.1.1 手磨技巧

- 7.1.1.1 手磨时要保持均匀的力度和速度，避免损伤章鱼。
- 7.1.1.2 花生壳的选择要适中，既要能增加摩擦力，又要避免划伤章鱼表面。

7.1.2 火候掌握

- 7.1.2.1 白灼章鱼时，火候要适中，避免过火导致章鱼变老变硬。
- 7.1.2.2 煮好的章鱼要及时捞出并冰镇，以保持其脆嫩的口感。

7.1.3 蘸料调配

蘸料的调配要根据个人口味进行，既要突出章鱼的鲜甜，又要增加口感的层次感。

7.2 菜品感官

感官指标应符合表 1 规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
外观	手磨小章鱼外观洁白、肉质紧实	通过目测色、舌品口尝进行检验
质地	肉质Q弹脆嫩，口感层次分明	
风味	鲜甜可口，带有淡淡的花生壳香气，蘸料可进一步提升风味层次	

7.3 烹饪特征

7.3.1 口感独特

经过手磨处理的小章鱼，口感更加脆嫩弹牙，同时带有花生的香味。

7.3.2 鲜味浓郁

白灼的烹饪方式保留了章鱼的鲜味，搭配蘸料更加美味可口。

7.3.3 营养丰富

章鱼富含蛋白质、矿物质和维生素等营养成分，具有健脑益智、滋阴养胃等功效。

附 录 A
(资料性)
手磨小章鱼介绍

A.1 菜品介绍

台商区的水域，因其处于咸淡水交汇处的特殊地理位置，水质条件格外适宜章鱼的生长，该水域小章鱼富含多种营养物质，而脂肪含量却极低，具有补血益气的功效。

手磨小章鱼精选鲜活的小章鱼，通过添加花生壳进行手工绕圈打磨，而后在沸水中氽烫。运用简单的处理方式，完美地封存了章鱼的鲜甜本味。手磨小章鱼经过手磨处理，章鱼肉质更加紧实，口感Q弹，口感脆嫩、风味鲜甜。搭可配蘸料食用，使风味层次更丰富，每一口都是海洋的慷慨赠予，堪称海鲜盛宴中的瑰宝。

A.2 菜品图片示例

