

ICS xxx

CCS xxx

T/WFCCI

世界中餐业联合会团体标准

T / WFCCI 102—2024

锅包肉制作工艺规范

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

世界中餐业联合会 发布

目 录

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 原料	3
5 烹饪器具及设备	4
6 制作工序	5
7 装盘要求	6
8 感官评价	6
9 卫生要求	7
10 安全要求	8
11 服务要求	8

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。

本标准起草单位： 吉林市商务局、吉林市饭店餐饮烹饪协会、吉林酿酒集团醋业有限公司。

本标准主要起草人： 郭晓赓、杨凌云、宋维、夏德润、郭凯、李石砾、张立坤、兰海、翟广军、张启波、刘泽润、武桐。

本文件为首次发布。

引 言

锅包肉又叫“锅爆肉”，是一个地方名菜，主要流行于吉林、黑龙江、辽宁等地区。在东北的一些区域，“锅包”也成为一种烹饪方式，衍生出“锅包鱼”“锅包牛肉”等菜品。

1 范围

本文件界定了锅包肉的术语和定义，描述了锅包肉的原料、烹饪器具、制作工序、感官评价和卫生要求等；规范了锅包肉服务的基本要求等。

本文件适用于锅包肉制作工艺与服务要求。

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 1445 绵白糖

GB 7653—87 大豆色拉油

GB 2707 鲜(冻) 畜肉卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 30383 生姜

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 13121 陶瓷食具容器卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 29921-2013 食品中致病菌限量

SB/T 10348 大蒜

SB/T 10426-2007 餐饮企业经营规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 猪底板肉

猪底板肉是位于后腿骨上部，紧贴臀部肉皮的一端厚，一端薄，一块长方形肉。

3.2 清汤

用猪棒骨、老母鸡一起放入水中，小火熬煮制成的汤。

3.3 炸

炸是将经过加工整理过的主料在较高温度的多量油中进行加热，使成品达到或焦脆或软嫩或酥香等不同质感的烹调方法。

3.4 挂糊

挂糊是先将粉状原料（如淀粉、面粉）和其他着衣糊料（如水、鸡蛋）、调味品调和均匀制成的糊，而后再把加工好的原料放在糊中挂粘、裹匀、托过的操作技法。

3.5 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或消费设施的服务活动。

4 原料

4.1 主料

4.1.1 猪底板肉300g

4.2 辅料

4.2.1 大葱10g

4.2.2 姜10g

4.2.3 蒜10g

4.2.4 香菜3g

4.2.5 水淀粉260g（水110g 淀粉150g）

4.3 调料

4.3.1 盐3g

4.3.2 酿造酱油5g

4.3.3 绵白糖200g

4.3.4 米醋150g（酿造食醋5°）

4.3.5 花椒水20g（花椒20g，水200g）

4.3.6 清汤15g

4.3.7 芝麻油10g

4.3.8 大豆色拉油2500g

5 烹饪器具及设备

5.1 烹饪设备

5.1.1 燃气单灶台

5.2 烹饪器具

5.2.1 炒勺（直径38cm）1把

5.2.2 手勺1把

5.2.3 油捞1把

5.2.4 漏勺1把

5.3 计量器具

5.3.1 电子秤：精度0.1g

5.3.2 温度计：红外线测温仪，温度范围-32—550℃

6 制作工序

6.1 加工工艺

6.1.1 猪底板肉切长6cm长，5cm宽，0.5cm厚长方形片。

6.1.2 将肉片放入水淀粉中挂糊，裹匀。

6.1.3 将葱切3.5cm长，0.1cm宽的丝，姜去皮切丝（3.5cm长0.1cm宽），蒜切成0.1cm厚的片。

6.1.4 香菜带叶切成2cm长段。

6.1.5 将盐、酱油、绵白糖、米醋、花椒水、芝麻油、蒜片和清汤一起放入碗中调兑成味汁。

6.2 烹调工艺

6.2.1 锅内倒入大豆色拉油加热到六成（180° C）热时将挂好糊的肉片逐片摊开放入油内。

6.2.2 肉片炸至定型后捞出，再用油捞清除油中杂质。

6.2.3 油温再次升高到七成热（210° C）。再次将肉片放入油内炸成金黄色，连油一起倒入漏勺，控去肉片余油。

6.2.4 原锅内放入50g大豆色拉油底油，加葱、姜炒出香味，放入炸好的肉片和香菜段，搅拌均匀。

6.2.5 再将兑好的味汁倒入锅内翻炒，全部均匀包裹肉片后出锅装盘即可。

7 装盘要求

7.1 装盘器皿

7.1.1 盘子质地：瓷盘，符合GB 13121中的规定。

7.1.2 盘子尺寸：12寸平月光盘。

7.1.3 盘子颜色：白色。

7.1.4 盘子温度：常温。

7.2 盛装方法

7.2.1 码放盘子中央，呈山状。

8 感官评价

8.1 检测条件：自然光线，菜品置于白色瓷盘中。

8.2 感官要求：应符合表1规定。

表 1

评价部位	评价内容	感官评价标准
味汁	颜色	色泽浅红
	性状	较浓稠
	口味	甜酸
	口感	甜酸爽口
	气味	香气浓郁
	温度	100 ° C
裹糊炸猪肉片	颜色	色泽金黄，红黄相间
	性状	涨发饱满，略带焦香
	口味	咸鲜，脆嫩，焦香
	口感	外焦里嫩
	气味	淀粉糊化，香气浓厚
	温度	145° C
锅包肉整体综合评价	色泽金黄，外焦里嫩，甜酸爽口，咸鲜味厚	

9 卫生要求

9.1 餐具卫生：盛装前高温消毒，符合GB 14934中

的规定。

9.2 菜品卫生：出品整洁，无汤汁外溅。

9.3 符合SB/T 10426-2007中的3.5规定。

10 安全要求

10.1 防止油温过高，避免烫伤。

10.2 禁止使用食品添加剂。

10.3 致病菌应符合GB 29921-2013中的规定。

11 服务要求

11.1 菜品制作完成装盘后，到上桌时间不超过3min，以保证菜品风味。

11.2 上桌食用温度在60° C~80° C之间为宜。