

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1124—2008

鲁菜 九转大肠

2009-XX-XX 发布

2009-08-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准附录 A 为资料性附录。

本标准由山东省质量技术监督局提出。

本标准起草单位：济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：黑伟钰、朱传东、郑军、陈秋、尹衍国、张大亮。

鲁菜 九转大肠

1 范围

本标准规定了九转大肠的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用时间和温度。

本标准适用于加工烹制鲁菜系列菜肴的九转大肠。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2717 酱油卫生标准

GB 317 白砂糖

GB 4853 食用级白油

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 10416 调味料酒

中华人民共和国卫生部令第 10 号《餐饮业食品卫生管理办法》

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

烧

是将经切配加工熟处理（炸、煎、炒、煮或焯水）的原料，加适量的汤汁和调味品，先用旺火烧沸、定味、定色后，再用中小火烧透至浓稠，入味成菜的一种烹调方法。

3.2

小火

其特征是火焰摇晃，火焰细小，辐射热较弱。又叫文火、温火。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：白色猪大肠（约 750.0g）。

4.1.2 配料：葱 5.0g，姜 1.0g，香菜 5.0g，清汤 150.0g。

4.1.3 调料：花椒油 15.0g，白油 20.0g，盐 2.0g、酱油 15.0g，米醋 50.0g，料酒 10.0g，白糖 100.0g，胡椒面 0.5g，砂仁面 0.5g，肉桂面 0.5g。

4.2 要求

4.2.1 猪大肠应粗细均匀。

4.2.2 猪大肠里外翻洗后，用盐、醋反复搓擦，清除肠上的黏液、污物及异味，然后用清水冲洗干净。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 317、GB 2717、GB 4853、GB 5461、GB 5749、SB/T 10416 的规定。

5 烹饪器具

- 5.1 炉灶：燃油、燃气两用炒菜灶。
- 5.2 炊具：双耳炒锅或单把炒勺。
- 5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺。

6.1 刀工

- 6.1.1 将猪大肠顶刀切长 2cm 的段。
- 6.1.2 葱、姜、香菜切成末。

6.2 烹调

- 6.2.1 将切好后的猪大肠，在沸水中煮透捞出，沥净水分。
- 6.2.2 炒勺放在小火上，加白油、白糖炒至鸡血红色时，放入大肠。炒至上色后拨至勺边，加入葱姜蒜末炸出香味，烹上醋，加入酱油、白糖、清汤，精盐、料酒，搅拌均匀，用小火煨制汤汁浓稠将尽时，放入白胡椒面、肉桂面、砂仁面、花椒油，颠翻均匀撒上香菜末即可。

6.3 烹调要求。

- 6.3.1 炒糖时间不宜过长，以到达 ℃为宜，色泽??。
- 6.3.2 收汁时火不宜过大。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用 25cm 平盘。

7.2 装盘要求

大肠的切面朝上，平铺在盘中。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

红亮。

8.1.2 香味

大肠特有的香味。

8.1.3 口味

酸、甜、苦、辣、咸五味俱全。

8.1.4 形态

双层摆放，大小一致。

8.1.5 质感

软、烂、韧。

8.2 卫生要求

- 8.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。
- 8.2.2 制作过程应符合《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

9 营养指标

见附录 A。

10 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间以不超过 15min 为宜。

附 录 A
(资料性附录)
营养检析表

表 A. 1 九转大肠营养检析表

菜品名称		九转大肠
主料		白猪大肠（熟）约 750g
配料		葱 5g，姜 1g，香菜 5g，蒜 5g，清汤 150g
调味料		盐 2 克，酱油 15g，米醋 50g，料酒 10g，白糖 100g，胡椒面 0.5g，砂仁面 0.5g，肉桂面 0.5g，花椒油 15g，白油 20g
营养成分	能量	≥1870kcal
	蛋白质	≥51.8g
	脂肪	≥140.3g
	碳水化合物	≤99.9g
	胆固醇	≥685mg
检析依据 （食物成分的分析方法或 计算方法）		重量法；蛋白质=总氮×蛋白质折算系数；碳水化合物=100—（水分+蛋白质+脂肪+灰分）；纸层析测定法；荧光测定法等