

湖南省地方标准

DB43/ T 423.3—2010

湘式菜肴 第3部分 辣椒炒肉

Xiang-style cuisine
Part 3: sauted pork with chili

2010-03-01发布

2010-05-01实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言 II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 定义与术语..... 1

4 质量特征..... 2

5 要求..... 2

6 检验方法..... 4

7 服务规范..... 4

8 试验规则..... 4

9 标识、容器与运送..... 4

附录 A（资料性附录） 辣椒炒肉原料配方..... 6

参考文献 7

前 言

DB43/T423 由若干部分构成，其预期结构如下：

- 第 1 部分：毛氏红烧肉
- 第 2 部分：剁（酱）辣椒蒸鱼头
- 第 3 部分：辣椒炒肉
- 第 4 部分：干菜蒸扣肉
- 第 5 部分：龟羊汤

.....

本部分为 DB43/T423 的第 3 部分。

本部分由湖南省商务厅提出。

本部分由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：湖南省食品质量监督检测所、湖南省餐饮行业协会。

本部分主要起草人：杨代明、常国强、谭添三、许菊云、王墨泉、聂厚忠、孙桂芳、张力行、高沉香、许璨。

湘式菜肴 第 3 部分 辣椒炒肉

1 范围

DB43 / T423 的本部分规定了湘式菜肴辣椒炒肉的定义、要求、试验方法和标识、包装与运送。
本部分适用于湘式菜肴辣椒炒肉的制作、检验、销售与教学。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。
凡是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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准
- GB 18186 酿造酱油
- NY 5005 无公害食品 茄果类蔬菜
- NY 5029 无公害食品 猪肉
- NY 5227 无公害食品 大蒜
- SB/T 10426—2007 餐饮业经营规范
- DB43/T 421. 1 湘菜基本术语、分类与命名 第 1 部分 湘菜基本术语及第 1 号修改单
- DB43/T 421. 2 湘菜基本术语、分类与命名 第 2 部分 湘菜分类与命名及第 1 号修改单
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/T 470 净菜通则
- DB43/T560 湘菜模糊辣度的测定

3 定义与术语

DB43/T 421. 1 和 DB43/T 422 所界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

辣椒炒肉

以带脂猪腿肉为主料滑炒，鲜辣椒为配料煸炒，主配料混合后拌炒调味而成的、具有咸辣酱香风味的湘味熟肉制品。

4 质量特征

4.1 原辅料特征

- 4.1.1 猪肉：宜选用带脂猪腿肉，肥瘦肉比例约 3：7。
- 4.1.2 鲜辣椒：宜选用肉厚皮薄的鲜青椒或鲜红辣椒，辣度为 1~5 模糊度。
- 4.1.3 酱油：宜选用不添加焦糖色的晒制酿造酱油。
- 4.1.4 不得使用食品添加剂。

4.2 烹饪技术特征

4.2.1 烹调技术特征

烹调方法为炒，烹调技法为滑炒和煸炒。

4.2.2 具体操作特征

猪肉滑炒出锅，鲜辣椒煸炒出辣香味，再加入滑炒好的猪肉拌炒调味。

4.3 菜肴风格特征

- 4.3.1 菜肴特征：猪肉软嫩，辣椒柔润，咸辣酱香。
- 4.3.2 风味类型：湘江流域风味。
- 4.3.3 主要消费人群类型：家常菜、快餐小吃。

5 要求

5.1 烹饪原料要求

根据附录 A 选择烹饪原料种类，所选烹饪原料均应符合以下要求

- 5.1.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.2 猪肉应经畜牧兽医部门检疫合格，并符合 NY 5029 的要求。
- 5.1.3 大蒜子应符合 NY 5227 的要求。
- 5.1.4 鲜辣椒应符合 NY 5005 的要求。
- 5.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 及具体油种的要求。
- 5.1.6 食用淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
- 5.1.7 酱油应符合 GB 18186 的要求。
- 5.1.9 食盐应符合 GB 5461 的要求。
- 5.1.10 味精应符合 GB/T 8967 的要求。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

- 1) 将带脂猪腿肉肥瘦分开切成片，应符合 DB43/T 470 相应要求。
- 2) 鲜辣椒去蒂洗净切片，大蒜子去皮切片，应符合 DB43/T 470 相应要求。

- 5.3.2 拌渍上浆：瘦肉用酱油和少量食盐拌渍入味，再上水粉浆。

5.4.3 炒制

1) 将食用油加入锅中加热, 先下肥肉煸出油, 再加入瘦肉滑炒至断生, 出锅待用。

2) 锅洗净放油烧热, 加辣椒、蒜子煸炒, 放入食盐入味 (或将辣椒、食盐于中火加热的锅中干煸至辣香溢出), 再放入滑炒好的猪肉拌炒, 加少许酱油、味精、汤稍拌炒, 出锅装盘。

5.3 感观要求

感观指标应符合表 1 规定。

表 1 感观指标

项 目	要 求
盛装形态	装盘讲究, 菜形、份量与盘碟协调具美感。
色 泽	辣椒呈相对一致的固有的色泽, 猪肉酱红色, 或有调料颜色, 有光泽, 无不正常色泽。
口 感	猪肉软嫩, 辣椒柔润, 咸辣不油腻, 无异味。
风 味	具有浑厚的略咸辣酱香风味。
杂 质	无肉眼可见外来物。

5.4 品质要求

品质指标应符合表 2 规定。

表 2 品质指标

项 目		要 求
食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	猪 肉	1~3
	辣 椒	3~5
猪肉占总质量百分比 / (g/100g), $\geq$		50
辣椒的辣度 (指模糊辣度)		1~5

5.5 安全要求

安全指标应符合相关安全要求。

5.6 厨房卫生要求

厨房卫生安全应符合 SB/T 10426-2007 第 3.5 条款的有关要求, 还要符合以下要求:

- 5.6.1 厨房制作人员应取得健康许可证; 进入厨房前洗手消毒, 穿戴干净整洁的工作服帽, 仪容仪表整洁, 不留长发、长指甲、带首饰, 不得抽烟。
- 5.6.2 厨房要保持无杂物堆放, 无脏物, 无脏水; 地面下水沟保持畅通干净, 无脏物; 墙壁水管保持卫生, 无油污; 有防蚊、蝇、鼠设施或措施。
- 5.6.3 灶头和抽烟罩要经常打扫, 保持干净明亮, 无油污, 各种调料的容器要干净, 排放整齐。
- 5.6.4 工作台每次炒完菜后, 必须把台上, 台下的脏物冲刷干净。
- 5.6.5 库房要保持空气流通, 地面干净, 物品摆放整齐, 一物一标签, 无关人员不得随便入内。
- 5.6.6 泔水、垃圾要有专门的容器、地点存放, 按有关规定按时回收处理, 并打扫干净。
- 5.6.7 厨房的烹饪原料放置要实行四隔离: 生料与熟料隔离; 成品与半成品、原料隔离; 食物与杂物、

消毒药物隔离；食品与天然冰隔离。

6 检验方法

6.1 感观指标

通过目测、鼻闻、口尝进行检验。

6.2 品质指标

6.2.1 猪肉占总质量百分比

取一份菜肴用精密度为 0.1g 天平称总重，挑选出肉片再称重，计算猪肉质量百分数。

6.2.2 食盐

按 GB/T 12457 方法检测。

6.2.3 辣度

取干菜沥油 2 分钟，切碎后取样再按 DB43/T 560 方法检测。

6.2.4 安全指标

按 GB 2726 规定的方法执行。

7 服务规范

7.1 工作人员应穿工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。进入工作区前洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服帽，仪容仪表整洁，不留长指甲、不带首饰，不露出长发。

7.2 服务员应清晰地报出菜肴名称，亮出标识，并熟悉其菜肴特征和制作过程。

7.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

8 试验规则

8.1 出菜检验

厨房卫生安全应符合 SB/T 10426-2007 第 3.5 节的有关要求。

每道菜肴出厨房前应通过感观检验合格方可上菜。

8.2 验收检验

顾客是感观指标的验收检验员之一。

8.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

9 标识、容器与运送

9.1 标识

湘式菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，湘式菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称、执行标准号。

9.2 容器

盛装容器符合 GB 13121 的要求。

9.3 运送

菜品制作好后要及时运送，应在适宜食用的温度下运送到就餐地。运送工具应清洁卫生，冬天应有保温设施或措施。不得与易污染或对菜肴串味的物品混装运送。

附录 A

(资料性附录)

辣椒炒肉原料配方

- A.1 主料：带脂猪腿肉 250 克。
- A.2 配料：鲜青椒（或鲜红椒）150 克。
- A.3 调料：大蒜片 12 克、食盐 12 克、味精 8 克、酿造酱油 5 克。
- A.4 助料：食用植物油 80 克、食用淀粉 4 克、饮用水 10 克。

参 考 文 献

- [1] 石荫祥编著,《湘菜集锦》,由湖南科学技术出版社出版,1983年5月第一版。
 - [2] 中国名菜谱编辑委员会编,《中国名菜谱-湖南风味》,由中国财政经济出版社出版,1988年6月第一版。
 - [3] 谭添三主编,许菊云副主编,《中国湘菜湘点 传统菜》,湖南科学技术出版社,2002年4月第1版。
 - [4] 李建国主编,谭添三副主编,《中国湘菜湘点 家常菜》,湖南科学技术出版社,2002年3月第1版。
 - [5] 高沉香主编,谭添三主审,《湘菜新潮流 家常口味菜》,湖南科学技术出版社,2003年7月第1版。
 - [6] 湖南省副食品公司、长沙市饮食公司编,《湖南菜谱》,湖南科技出版社,1999年7月第三版。
-