

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 1120—2008

鲁菜 葱烧海参

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 葱烧海参

1 范围

本标准规定了葱烧海参的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用时间。

本标准适用于加工烹制鲁菜系列菜肴的葱烧海参。

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 1445 绵白糖

GB 1534 花生油

GB 2717 酱油卫生标准

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）

SB/T 10416 调味料酒

SC/T 3206 干海参（刺参）

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

是将经过切配加工熟处理（炸、煎、炒、煮、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烹饪方法。

3.2

位餐

位餐是一种新式吃法，就是一位一餐，按一位的食用标准上菜并用器皿单独盛放。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：水发海参一个（约75.0g）。

4.1.2 配料：葱白25.0g、八角1个。

4.1.3 调料：酱油3.0g、盐0.5g、味精0.3g、糖1.5g、料酒1.0g、葱油3.0g、湿淀粉3.0g、鸡汤120.0g、花生油250.0g（约耗25g）。

4.2 要求

4.2.1 海参以干海参120头（500g）为宜，涨发要充分，大小要均匀。

4.2.2 葱要选葱白部分，宜选用表皮风干的山东大葱。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 1445、GB 1534、GB 2717、GB 5461、GB 5749、GB/T 8967、SC/T 3206 SB/T 10416 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃油、燃气两用炒菜灶。

5.2 炊具：宜选用炒勺或双耳炒锅。

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

葱白切 4cm 长的段，两端打密十字花刀，中间相连。

6.2 烹调

6.2.1 将海参洗净，放入冷水锅中，加盐、酱油、料酒用旺火烧开，煮约 3min~4min，捞出控水。

6.2.2 锅内放入花生油，烧至油温 60℃，下入葱段和八角，待葱段炸成金黄色时捞出，装入碗内，封保鲜膜，上笼蒸 20min，取出控油。

6.2.3 勺内加少许葱油，放入葱段稍煸，加酱油，烹料酒，加入鸡汤，放入海参，加盐、味精、白糖中火烧 4min~5min，用湿淀粉提芡，淋葱油，出锅装盘即可。

6.3 烹调要求

6.3.1 葱段炸制时应用中火，以免葱在短时间内就上色。

6.3.2 掌握好烧至的时间和火力，以汤汁的味道渗入海参为宜。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径为 15cm 的位餐平盘。

7.2 盛装方法

先盛入海参，葱紧靠海参放在旁边。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

海参黑，葱黄，汤汁红。

8.1.2 香味

葱香味浓郁。

8.1.3 口味

鲜咸葱香。

8.1.4 质感

海参软糯，稍有韧性，葱软嫩。

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，食用温度以 40℃～45℃为宜。

附 录 A
(资料性附录)
营养检析表

表 A.1 葱烧海参营养检析表

菜品名称		葱烧海参
主料		水发海参 750g
配料		章丘大葱 150g、青蒜 15g, 姜末 5g, 香菜 50g, 蒜 30g
调味料		酱油 15g、盐 2g、味精 1g、糖 15g、料酒 20g、姜汁 2g、糊葱油 50g、湿淀粉 25g、熟猪油 150g (实耗 50g)、鲜汤 400g
营养成分	能量	≤813kcal
	蛋白质	≥167.2g
	脂肪	≥2.7g
	碳水化合物	≤30.1g
	胆固醇	≥510mg
	钙	≥2850mg
	镁	≤1490mg
	磷	≥280mg
	铁	≤132mg
	硒	≤639.3 μg
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

