

ICS 67.040

X 20

备案号：

DB3309

浙江省舟山市地方标准

DB 3309/T 42—2018

水晶虾仁

浙江省文旅标技委

2018-06-10 发布

2018-06-10 实施

舟山市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由舟山市饭店餐饮行业协会提出并归口。
本标准主要起草单位：舟山市饭店餐饮行业协会。
本标准主要起草人：潘渊、孙开雷。
本标准于2012年首次发布、实施。

浙江省文旅标技委

引 言

虾仁营养丰富，含蛋白质是鱼、蛋、奶的几倍到几十倍；还含有丰富的钾、碘、镁、磷等矿物质及维生素 A、氨茶碱等成分，且其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物。虾仁中含有丰富的镁，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好的保护心血管系统，它可减少血液中胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死；虾仁的通乳作用较强，并且富含磷、钙、对小儿、孕妇尤有补益功效；虾仁体内很重要的一种物质就是虾青素，就是表面红颜色的成分，虾青素是目前发现的最强的一种抗氧化剂，颜色越深说明虾青素含量越高。虾仁的主要营养成分见表 1。

水晶虾仁，肉质滑嫩，饱满透明，弹性足，色泽光亮，是舟山乃之浙东沿海地区的一道传统名菜。

表 1 虾仁的主要营养成分

营养成分	百克虾仁含量
蛋白质	10.4g
脂肪	0.7g
碳水化合物	0.5g
钙	78mg
磷	172mg
铁	2.8mg
锌	1.2mg
钾	222mg
镁	61mg
硒	26 μ g
硫胺素	5 μ g
视黄醇当量	7.8 μ g
维生素 A	2.9 μ g
维生素 E	0.4mg
核黄素	44 μ g

水晶虾仁

1 范围

本标准规定了水晶虾仁的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求和最佳食用时间。

本标准适用于加工烹制舟山海鲜菜肴系列的水晶虾仁。

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 1887 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 2713 淀粉制品卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 13662 黄酒

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》

中华人民共和国卫生部(卫监督发〔2005〕260号)《餐饮业和集体用餐配送单位食品卫生规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

虾仁

是指以海虾为原料,用清水洗净,虾体去掉虾头、虾尾和虾壳的纯虾肉。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料:海虾虾仁 500g。

4.1.2 配料:鸡蛋 1只,取鸡蛋清留用。

4.1.3 调料:小苏打(碳酸氢钠) 2g,盐 5g,味精 3g,黄酒 2mL,食用植物油 750mL(实耗 50mL),玉米干淀粉 15g,玉米湿淀粉 8g。

4.1.4 辅料:盐 100g,用于虾仁擦洗。

4.2 要求

4.2.1 海虾仁应新鲜，体形完整，个体均匀。

4.2.2 鸡蛋应新鲜，烹饪用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 1887、GB 2713、GB 2716、GB 5461、GB/T 8967、GB/T 13662 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃油或燃气炒菜灶。

5.2 炊具：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 将海虾仁挑去沙筋，用小苏打、盐辅助充分搅拌 5min 至 6min，然后用清水冲洗数遍，沥水后，用蛋清、味精、干淀粉上浆，拌上 5 mL 食用植物油，盛配菜盆中，用保鲜膜封口，在-10℃恒温冷冻 1 小时备用。

6.2 锅置火上，热锅下 50mL 冷油滑锅，下食用植物油 700mL，加热至三成热时，把浆过的虾仁在油锅中滑开，待熟时捞出虾仁沥油。

6.3 原锅放水 10mL，加盐、味精、用湿淀粉勾玻璃芡，将熟虾仁入锅加几滴黄酒、淋上 5mL 食用植物油颠翻出锅即成。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用圆形或腰形餐盘。

7.2 盛装方法

将虾仁盛装于圆形或腰形餐盘。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

色泽光亮。

8.1.2 香味

甘香清醇。

8.1.3 口味

虾仁脆爽。

8.1.4 形态

虾仁完整。

8.1.5 质感

饱满透明，富有弹性。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味。

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食品卫生规范》的相关规定。

9 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℃~50℃为宜。

浙江省文旅标技委