

ICS 67.040
CCS X 01

DB3308

浙江省衢州市地方标准

DB3308/T 074—2020

开化菜通则

浙江省文旅标技委

2020 - 11 - 30 发布

2020 - 12 - 30 实施

衢州市市场监督管理局 发布

目 次

前言..... 2

引言..... 3

1 范围..... 4

2 规范性引用文件..... 4

3 术语与定义..... 4

4 基本要求..... 4

5 选材..... 5

6 制作工艺..... 5

7 服务要求..... 7

浙江省文旅标技委

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。

本文件由开化县文化和广电旅游体育局提出。

本文件由衢州市文化广电旅游局归口。

本文件起草单位：开化县文化和广电旅游体育局、开化县市场监督管理局、浙江省标准化研究院、开化县餐饮行业协会、浙江省方大标准信息有限公司、衢州市标准化研究院。

本文件主要起草人：金树明、汪玉清、毛卫中、余子英、陈旭文、陈群、占里忠、汪昕、陈贤敏、邱法龙、徐志龙、何峥嵘、陈兰姣、王丽英、刘明、傅文涛。

本文件为首次发布。

浙江省文旅标技委

引 言

开化县地处浙皖赣三省七县交界，千百年来，凭借其原生态的独特性、多元化的包容性、大众化的普适性，逐渐形成了极具特色的饮食文化。

作为开化饮食文化核心内容的开化菜，以多样的烹调技法，“鲜辣香浓”特色风味，制作孕育出的开化青蛳、开化清水鱼等菜品已被社会大众广泛接受和喜爱。

推行开化菜标准化，其目的是总结和固化现有共性制作经验，让广大百姓更好掌握开化菜的做法，传播科学营养膳食理念，倡导健康生活方式。

浙江省文旅标技委

开化菜通则

1 范围

本文件规定了开化菜的基本要求、选材、制作工艺、服务要求。
本文件适用于开化菜烹饪和经营管理的通用要求。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
NY/T 1868 肥料合理使用准则 有机肥料
SB/T 10476 饭店服务礼仪规范
DB33/T 559 山区坑塘流水养鱼技术规范
餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

开化菜

主要以开化当地特色食材，融合蒸(炊)、炒、炖、煨各种烹调技法，制作形成的具有“鲜辣香浓”风味，代表衢州地方民俗文化的一个特色菜系。

注：开化当地特色食材主要包括开化青蛭、开化清水鱼等。

4 基本要求

4.1 原生态的独特性。利用开化优越而独特的自然环境，就地取材，追求本色真味，食材绿色时令，力求以鲜制胜。

- 4.2 多元化的包容性。以多元化、大纵深的汉文化为魂，善用大众普适技法，对菜品制作博采众长，兼收并蓄。
- 4.3 大众化的普适性。坚持绿色康养、老少皆宜、经济实惠原则，让广大社会百姓吃的放心、吃的舒心。

5 选材

5.1 植物性食材

- 5.1.1 应选用当地特色蔬菜和可食用野菜，选材时注重时令和食材精华部分。
- 5.1.2 种植基地应远离城区、工矿区、交通主干道、工业污染源、生活垃圾场等，宜选用海拔 500 米以上的高山蔬菜。
- 5.1.3 应施用经充分腐熟的农家肥和有机肥料，有机肥料使用应符合 NY/T 1868 的要求。
- 5.1.4 食品污染物限量应符合 GB 2762 的要求，食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求，农药使用应符合 GB/T 8321（所有部分）的要求。

5.2 动物性食材

- 5.2.1 应选用当地自然放养或现代养殖方式养殖的动物性食材，选材时注重食材新鲜。
- 5.2.2 自然放养畜禽应选择远离工业废物和农药污染的地区，或空气、土壤、水源等环境指数均达标的地区。
- 5.2.3 现代养殖方式宜选择稻鸭共育、五园养鸡、农饲结合、农牧循环等模式。
- 5.2.4 鲜(冻)畜、禽产品应符合 GB 2707 的要求，蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的要求，腌腊肉制品应符合 GB 2730 的要求。

5.3 水产性食材

- 5.3.1 应选用本地特色的草鱼、鲢鱼、小杂鱼（小石斑鱼等鱼种）、河虾、清水螺蛳等水产性食材，选材时注重食材鲜活、鲜嫩。
- 5.3.2 人工养殖水产应采用坑塘流水养殖模式，养殖鱼种以草鱼为主，搭配少量鲤、鲫等，符合 DB33/T 559 的要求。
- 5.3.3 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的要求。

5.4 调辅料材

- 5.4.1 宜选用本地天然、特色的调味料、辅料，保持食材原汁原味。
- 5.4.2 调辅料应符合相关国家标准要求。

6 制作工艺

开化菜制作工艺主要分为预处理工艺、调制工艺、烹饪工艺、装盘工艺。

6.1 预处理工艺

6.1.1 涨发

- 6.1.1.1 应熟悉干货食材的性质，准确鉴别干货食材的品质，确定涨发的方法。

6.1.1.2 准确掌握各种干货食材涨发所需的时间、温度和火候，涨发后呈现形态饱满、色泽自然、质地柔软，品质达到食用要求。

6.1.2 切制

应根据食材类型，按菜品要求对原料进行丝、片、块、条、丁等形状的切制，要求见表1。

表1 切制要求

类型	名称	切制要求
丝	头粗丝、二粗丝、细丝	丝长短一致，粗细均匀
片	柳叶片、骨牌片、牛舌片、菱形片、麦穗片、连刀片、灯影片	片厚薄均匀，张片完整
块	菱形块、长方块、滚斜块、正方块	块形状、大小一致
条	大一字条、小一字条、筷子条	条长短一致，粗细均匀
丁	大丁、中丁、小丁、豆粒块、绿豆块、米粒块	丁大小一致

6.1.3 制汤

常备汤主要分为清汤、高汤，加工制作及感官要求见表2。

表2 常备汤的加工制作及感官要求

名称	加工制作要求	感官要求
清汤、高汤	<ol style="list-style-type: none"> 1. 动物性食材应先焯尽血水； 2. 旺火烧沸，中火熬制 2 h~3 h； 3. 不能加入食盐调味 	色泽乳白，鲜香醇厚

6.2 调制工艺

开化菜按口味特点主要为鲜辣味型、鱼香味型、蒜泥味型、椒盐味型等，主要调味料及加工制作、感官要求见表3。

表3 主要调味料及加工制作、感官要求

名称	主要调味料	加工制作要求	感官要求
鲜辣味型	辣椒油、干辣椒、食盐、白糖、酱油、芝麻油	<ol style="list-style-type: none"> 1. 干辣椒炒香，根据成菜需要选择辣椒干或辣椒粉； 2. 根据成菜选择使用白糖并控制好用量，不能尝到甜味； 3. 有咸味，充分衬托鲜辣风味 	色泽红亮，辣、咸、鲜，具有辣椒的独特香味
鱼香味型	食盐、白糖、酱油、醋、泡辣椒、姜、葱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 泡辣椒去蒂、去籽、剁碎成细末； 2. 姜葱去皮、切成细末，葱切成葱花； 3. 调出咸鲜酸甜的口味，再加入食盐等其他调味料 	色泽奶白，咸、酸、甜、辣各位平衡
蒜泥味型	蒜、辣椒油、白糖、食盐、酱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蒜去皮，加工成泥； 	色泽红亮，咸、鲜、辣、

油、芝麻油	2. 各种调味料应搅拌均匀	微甜，蒜香味突出
-------	---------------	----------

表3 (续)

名称	主要调味料	加工制作要求	感官要求
椒盐味型	花椒、食盐	1. 花椒应去籽、炒香，加工成粉末； 2. 食盐应炒干水分，研磨成细粉； 3. 掌握好食盐与花椒粉的比例	咸鲜香麻

6.3 烹饪工艺

应根据菜品特点选择合适的烹调方式，注意油温、火候和烹饪时间，不应出现菜品过生、过烂、烧焦、烧糊等失饪现象，主要加工制作要求及感官要求见表4。

注：开化菜主要烹饪方式包括炒、蒸（炊）、炖、煨、煎、炸等。

表4 主要加工制作及感官要求

名称	加工制作要求	感官要求	
炒	小炒	1. 食材应加工成小型； 2. 食材应码味上浆，上浆的干稀厚薄应恰当； 3. 炒制前应先对芡汁，淀粉的用量恰当； 4. 炙锅（锅烧烫，加入冷油润滑一下后倒出），旺火，用油量少，不过油，不换锅快速炒制	成菜光润饱满，芡汁包裹均匀，质地细嫩
	滑炒	1. 食材应加工成小型； 2. 食材应码味上浆，上浆的干稀厚薄应恰当； 3. 炒制前应先对芡汁，淀粉的用量恰当； 4. 食材入油锅后滑至分散断生，旺火快速炒制	成菜光润饱满，芡汁包裹均匀，质地细嫩
	生炒	生食材应直接下锅，旺火热油快速炒制	鲜香嫩脆，汁薄入味
	熟炒	食材应预熟后用旺火热油快速炒制	干香味浓，亮油无汁
	软炒	食材应加工成流体或泥状或颗粒，炒制前应炙锅	细嫩或酥香软糯，油润
蒸（炊）	1. 食材应加工成小型； 2. 食材应先加调味料拌匀，再加米粉拌匀； 3. 根据成菜要求正确掌握蒸汽大小和时间的长短，多种食材同蒸时要防止串味	食材形状完整，原汁原味； 色泽红亮、棕红或棕黄，质地软糯， 具有调味料和米粉的混合香味	
炖	水量多，旺火烧沸，小火烹制，加热时间较长	汤多味鲜，原汁原味，质地熟软	
煨	小火烹制，加热时间较长	汁浓味醇，质地软糯	
煎	用油量应少，食材应随时转动，不能焦糊	外酥内嫩或内外酥脆	
炸	用油量应多，食材应炸至成熟	接触面色泽金黄，外酥脆内鲜嫩	

6.4 装盘工艺

6.4.1 应选择符合相应卫生、安全标准的器具。

6.4.2 菜肴装饰宜选用可食性食材，符合食品安全要求，不得重复使用。

6.4.3 应根据开化菜的特点，选用色彩寓意相近、视觉美观的器皿，运用盛入法、摆入法等方式，将成品盛装。

7 服务要求

- 7.1 开化菜餐饮服务场所、食品处理、清洁操作、餐用具保洁等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 7.2 应在基础装修、室内景观、服务人员服务等环节融入开化元素，宜采用具有开化文化特色的摆件、服务用具、餐具、布件等体现餐厅的开化文化特色。
- 7.3 服务人员的礼貌、礼仪要求应满足 SB/T 10476-2008《饭店服务礼仪规范》及相关岗位的职责要求。
- 7.4 服务人员应了解开化特色菜的历史、典故、传说，熟悉其制法、特点、营养价值和食用方法。

浙江省文旅标技委