

ICS 67.040

X 20

备案号：

DB3309

浙江省舟山市地方标准

DB 3309/T 43—2018

芹菜炒鳗丝

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

海鳗，属硬骨鱼纲、鳗形目、海鳗科、海鳗属。体呈长圆筒形，尾部侧扁；尾长大于头和躯干长度之和；头尖长，眼椭圆形；口大，舌附于口底；上颌牙强大锐利，犁骨中间具10~15个侧扁大牙；体无鳞，具侧线孔140~153个，背鳍和臀鳍与尾鳍相连；体黄褐色，大型个体沿背鳍基部两侧各具1暗褐色条纹，脊椎骨142~154个。海鳗是一种凶猛肉食性经济鱼类，广泛分布于非洲东部、印度洋及西北太平洋，中国沿海均产，以东海为主产区。

海鳗，味甘、咸，性温。有补肾固精、祛风明目、活血通络、解毒消炎之功效。鳗鱼鲞又名海鳗鲞，是将鲜海鳗加工风干而成的淡干品。鳗鱼鲞蛋白质含量丰富，肉厚，风味佳美，为舟山乃之浙东沿海地区群众所喜食的鱼干制品。海鳗的主要营养成分见表1。

芹菜炒鳗丝，芹菜脆嫩，鳗肉干香，是舟山乃之浙东沿海地区的一道传统名菜。

表1 海鳗的主要营养成分

营养成分	百克虾仁含量
蛋白质	18.6g
脂肪	10.8g
碳水化合物	2.3g
钙	42mg
磷	248mg
钾	207mg
镁	34mg
钠	58.8mg
硒	33.7 μg
维生素 E	1.6mg

芹菜炒鳗丝

1 范围

本标准规定了芹菜炒鳗丝的术语和定义、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芹菜炒鳗丝。

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 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 13104 食糖卫生标准

GB/T 13662 黄酒

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

海鳗

海鳗,属硬骨鱼纲、鳗形目、海鳗科、海鳗属。体呈长圆筒形,尾部侧扁,头尖长,眼椭圆形,体无鳞,背鳍和臀鳍与尾鳍相连,体黄褐色。海鳗是一种凶猛肉食性经济鱼类,广泛分布于非洲东部、印度洋及西北太平洋,中国沿海均有产,以东海为量大。

3.2

鳗鱼鲞

是指将新鲜的海鳗,在清水中刷洗去除表面附着的粘液,由尾部起沿着脊骨的上面贯通腹腔一直切到头部,去除内脏、鳃片、脊骨内侧的凝血、残留污物,撑开腹部,悬挂于不直接受日光照射的通风处干燥而成的淡干品。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料:除去头、尾的海鳗鲞 250g,芹菜 200g

4.1.2 调料:盐 5g,味精 2g,黄酒 5mL,食用植物油 20mL,白糖 5g。

4.2 要求

4.2.1 海鳗鲞应呈淡黄色,无异味。

4.2.2 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 2716、GB 5461、GB/T 8967、GB 13104、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 把海鳗鲞切成长度约为 50mm 丝,芹菜切成长度约为 50mm 段。
- 6.2 把鳗丝放在油锅内略煸。
- 6.3 炒锅内留底油,放入芹菜同炒。
- 6.4 然后放入酒和少许水,再放入盐、糖、味精等调味翻炒出锅即成。

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

将芹菜鳗丝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

色泽鲜明,黄、绿相间。

8.1.2 香味

清香甘醇。

8.1.3 口味

鲜咸适中,芹香味浓,鳗肉干香。

8.1.4 形态

鳗丝基本完整。

8.1.5 质感

芹菜脆嫩,鳗丝富有韧性。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品应无异物、无杂质、无异味。

8.2.2 菜品卫生应符合 GB/T 23498 的规定。

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