

# 团 体 标 准

T/XXX—2021

## 潮菜 红炆海鳗

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

广 东 烹 饪 协 会  
广 东 省 餐 饮 服 务 行 业 协 会  
广 东 省 粤 菜 产 业 发 展 促 进 会  
香 港 群 生 饮 食 技 术 人 员 协 会  
澳 门 饮 食 业 工 会  
汕 头 市 标 准 化 协 会  
汕 头 市 餐 饮 业 协 会  
潮 州 市 烹 调 协 会  
揭 阳 市 榕 城 区 餐 饮 行 业 协 会  
汕 尾 市 餐 饮 行 业 协 会

发 布



## 目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 原辅料要求.....	1
4 制作工艺.....	2
5 食用及保存.....	2
6 质量要求.....	2
7 营养成分.....	3
附录 A.....	4
附录 B.....	6

## 前 言

本文件依照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。

本文件由广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门饮食工业会、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、潮州市烹调协会、揭阳市榕城区餐饮行业协会、汕尾市餐饮行业协会共同提出，由广东烹饪协会潮菜专业委员会归口。

本文件起草单位：广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门饮食业工会、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、汕头大学、汕头职业技术学院、广东省粤东技师学院、汕头技师学院、汕头市南粤潮菜餐饮服务职业技能培训学校、潮州市烹调协会、潮州市厨师协会、潮州市餐饮协会、韩山师范学院、揭阳市榕城区餐饮行业协会、揭阳市高级技工学校、汕尾市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX……。

本文件为首次发布。

## 引 言

潮汕位于韩江下游，北回归线横穿而过，地处闽、粤边界、东南沿海，气候温和，雨量充足，物产极为丰富。清嘉庆年间的《潮阳志》载：“邑人所食多半取于海族，鱼、虾、蚌、蛤，其类千状，且蚝生、虾生之类辄为至。”千百年来，海产品一直是潮菜的主要用料，以烹制海鲜见长是潮菜的一大特色。

“炆”是潮菜中最有特色的烹调法，是指将经过炸、煎、炒等方法熟处理的原料，加入调辅料、汤汁，用旺火烧开小火长时间加热使其成菜的烹调方法。其中红炆是指“逢炆必炸”的烹饪习惯，其主要特色是将物料先用旺火让气流穿击物料的机体，瓦解其纤维，然后改用慢火收汤，使物料逐渐吸收辅料之精华，溶于一体，使之浓香入味、烂而不散。其原因一是因为原料经过油炸后比较容易定型，在炆制过程中不易散烂，且蛋白质原料在高温油炸后，会产生诱人香气，菜肴在炆制过程中容易入味；二是炆制的菜肴比较重视火候，有大火烧开，慢火炆煮，急火收汁的技术特点，使菜肴更易浓香入味。红炆海鳗是潮菜中炆烹调法典型烹制海鲜的代表菜肴。

红炆海鳗选用潮汕地区沿海海域出产的白海鳗，也称为麻鱼，产于汕尾、海丰较多，也有称为吉祥鳗。海鳗是我国经济鱼类，为上等食用鱼，鱼身银白色，体较长，躯干部近圆筒状，尾部侧扁，骨刺多，鱼卵多。红炆海鳗使用大海鳗，每条大约有二三十斤，肉质软滑鲜嫩，含脂量较高，营养价值高。



# 潮菜 红炆海鳗

## 1 范围

本文件规定了红炆海鳗的原辅料要求、制作工艺、食用及保存、质量要求、常见口味及其工艺、营养成分。

本文件适用于红炆海鳗烹制。

## 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，仅所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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
GB 2720 食品安全国家标准 味精  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5461 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
NY/T744 绿色食品 葱蒜类蔬菜  
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 原辅料要求

3.1 海鳗鱼应符合 GB 2733 的规定。

3.2 水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

3.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.5 其他辅料应符合国家相关标准的要求。

3.6 食品添加剂质量应符合相关国家标准规定，使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 原辅料标准及配料

3.7.1 原料：海鳗鱼 800 g。

3.7.2 辅料：猪五花肉 100 g，香菇 20 g，蒜头 50 g，红辣椒 1 粒，生姜 15 g，生粉 150 g，上汤 200 g，食用油 500 g。

3.7.3 调味料：酱油 20 g，盐 5 g，味精 5 g，白糖 6 g，胡椒粉 5 g，芝麻油 5 g。

## 4 制作工艺

### 4.1 初加工处理

将海鳗鱼洗净切成 2 cm 长的长块状；猪五花肉洗净去皮，香菇用清水浸泡软身后去除硬梗，均切成丁状；蒜头原粒去除外膜；红辣椒、生姜切成菱形片状，备用。

### 4.2 烹制

4.2.1 将海鳗鱼块蘸上酱油，拍上生粉，备用。

4.2.2 烧热鼎倒入食用油，油温 180 ℃时，将海鳗鱼块下鼎中火焰炸 2 分钟后捞起。

4.2.3 将蒜头倒入油鼎中浸炸呈金黄色后捞起，油倒出。

4.2.4 烧热鼎将猪五花肉丁、香菇丁下鼎略炒，再将生姜片一起下鼎炒，然后加入上汤后将海鳗鱼块下鼎，再加入酱油、盐、白糖，用旺火烧滚开后再转用慢火炆，炆至 5 分钟后再投入红辣椒片、蒜头，再炆约 5 分钟后取出。

4.2.5 将炆好的海鳗鱼逐块排放在大碗中，再把猪五花肉、香菇、红辣椒片、生姜片等放在上面后压实，备用。

4.2.6 将放置海鳗鱼的大碗放入炊笼炊 10 分钟取出，反扣在鲍鱼盘间，烧热鼎将剩下原汤汁倒入鼎后调入味精，用湿生粉勾芡，撒上胡椒粉、芝麻油搅匀后淋在海鳗鱼上面即成。

### 4.3 装盘

4.3.1 烹制熟后即可装盘上菜。

4.3.2 盛装菜品的器具应采用鲍鱼型盘，应经消毒处理，符合 GB 14934 的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

## 5 食用及保存

菜品完成后宜即时食用。在常温状态下，菜品保存时间不宜超过 1 h。

## 6 质量要求

### 6.1 感官要求

应符合表 1 中的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	色泽红润
气味	浓香入味

质地	肉质软滑鲜嫩
----	--------

## 6.2 卫生要求

6.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。

6.2.2 制作过程应符合《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用配送单位卫生规范》。

## 7 营养成分

菜品营养成分参见附录 B。

附录 A  
(资料性附录)  
原料与成品

A.1 原料

菜品原料如图A.1所示。



图A.1 菜品原料

## A.2 成品

菜品成品如图A.2所示。



图A.2 菜品成品

附录 B  
(资料性附录)  
营养检析表

菜品名称		红炆海鳗
主料		海鳗800 g
配料		猪五花肉100 g、香菇20 g、蒜头50 g、红辣椒10 g、 生姜15 g、生粉15 g、上汤200 g、食用油500 g
调味料		酱油20 g、食用盐5 g、味精5 g、白糖6 g、胡椒粉5 g、芝麻油5 g
营养成分	能量	2210 Kcal
	蛋白质	185.1 g
	脂肪	119 g
	碳水化合物	99.6 g
	胆固醇	498 mg
检析依据		采用营养计算器V2.7.5 (k) 进行计算