

DB3208

淮 安 市 地 方 标 准

DB3208/T 197—2023

平桥豆腐烹饪技术规范

Pingqiao Tofu Cooking Technology Specification

2023 - 12 - 07 发布

2023 - 12 - 15 实施

淮安市市场监督管理局 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏食品药品职业技术学院提出。

本文件由淮安市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：江苏食品药品职业技术学院、淮扬菜集团股份有限公司、淮安市标准化协会、江苏省职业教育淮扬菜技艺技能传承创新平台、淮安市烹饪协会、淮安市厨师协会。

本文件主要起草人：沈子杨、尹恣强、曹乃荣、张雅雯、丁学艺、丁玉勇、罗来庆。

平桥豆腐烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了平桥豆腐的要求、制作工艺和程序和成品感官要求的内容。
本文件适用于平桥豆腐的制作过程及管理。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900 白胡椒
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 13662 黄酒
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 35848 商用燃气燃烧器具
- GB/T 38160 不锈钢厨房设备

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

石膏豆腐

以石膏液作为成型剂制作而成的色泽洁白、质地软嫩、细腻的豆腐。

3.2

平桥豆腐

以石膏豆腐为主要原料，加入鸡脯肉、河虾仁、火腿、蛋皮、葱、姜等辅料，经过炒制、烩制等工序制作而成的具有淮安地方特色的平桥豆腐。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 主料要求

豆腐应符合GB 2712的规定。

4.1.2 辅料要求

- a) 熟火腿应符合 GB 2726 的规定。
- b) 葱、姜、香菜应新鲜、洁净无污染，色泽正常，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- c) 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- d) 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- e) 熟猪油应符合 GB 10146 的规定。
- f) 虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- g) 鸡脯肉应符合 GB 2707 的规定。
- h) 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- i) 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- j) 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- k) 鸡蛋皮应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 调料要求

- a) 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- b) 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

4.2 加工场所要求

应符合《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]12号的规定。

4.3 加工设备要求

- a) 燃气灶应符合 GB 35848 的规定。
- b) 操作台、案板应符合 GB/T 38160-2019 的规定。

5 制作工艺和程序

5.1 原料

石膏豆腐500克，河虾仁25克，鸡脯肉25克，熟火腿15克，鸡蛋皮15克，香菜末15克，葱末5克，姜末5克，色拉油50克，熟猪油30克，淀粉25克，白胡椒粉2克，精盐3克，白汤酱油10克，黄酒5克，鸡清汤500克。

5.2 制作工艺

5.2.1 主料初期处理

豆腐入冷水锅（水量不超过3000 mL）加10克盐，加热至90℃，保持20分钟，去除豆腥味。捞出后用清水漂洗2遍。豆腐置于砧板上用刀批成厚度0.5厘米的厚片，先斜刀切菱形长条，再切成边长0.5厘米、厚0.1厘米的菱形豆腐薄片，泡水待用。

5.2.2 辅料初期处理

鸡脯肉煮熟，切成边长0.5厘米、厚0.1厘米的菱形片。熟火腿、鸡蛋皮均切成边长0.5厘米、厚0.1厘米的菱形片，葱、姜切末，淀粉加100 mL水制成水淀粉待用。

5.2.3 烹制流程

5.2.3.1 炒锅上火，放入鸡清汤 200 克烧开，将豆腐套汤后倒出。

5.2.3.2 炒锅复上火，放色拉油 50 克，煸香葱姜末，后打出葱姜末。

5.2.3.3 依次放虾仁、熟鸡脯肉、熟火腿、鸡蛋皮、黄酒，煸炒后放 300 克鸡清汤。

5.2.3.4 加入套汤后的豆腐片烧沸，加精盐调味，用水淀粉勾芡。

5.2.3.5 打入熟猪油，大火烧至沸腾，撒上白胡椒粉、香菜末装碗即可。

6 成品感官要求

豆腐热烫味香，鲜嫩油润。
