

DB3208

淮 安 市 地 方 标 准

DB3208/T 196—2023

开洋扒蒲菜烹饪技术规范

Stewed common cattail with dried shelled shrimp Cooking Technology
Regulations

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：贾韶千、罗来庆、曹乃荣、张雅雯、丁学艺、丁玉勇、沈子杨、尹恣强。

开洋扒蒲菜烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了开洋扒蒲菜烹饪的要求、制作流程和成品感官要求的内容。

本文件适用于以淮安蒲菜为主要食材，按照规定的原料、扒的烹调方法和操作程序加工而成的即烹即食的菜肴。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 30383 生姜
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- SC/T 3204 虾米
- DB32/T 3783 “淮安蒲菜”分等分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒲菜 common cattail

香蒲的嫩茎。

3.2

淮安蒲菜 Huai'an common cattail

生长在淮安市淮安区及相近生态环境下的池塘、湿地、湖滩等淤泥里，由叶鞘包裹而成的蒲菜幼嫩假茎。

3.3

开洋扒蒲菜 stewed common cattail with dried shelled shrimp

采用淮安蒲菜，配以虾米、鸡清汤等扒制成的菜肴。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 主料

淮安蒲菜应符合 DB32/T 3783-2020 的规定。

4.1.2 辅料

辅料要求有：

- a) 植物油应符合 GB 2716 的规定；
- b) 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定；
- c) 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定；
- d) 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定；
- e) 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定；
- f) 生姜应符合 GB/T 30383 的规定；
- g) 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定；
- h) 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

4.2 加工场所及设备要求

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。

5 制作流程

5.1 原料

淮安（净）蒲菜 500g、虾米 10g（约 12 只）、鸡清汤 1200g、熟猪油 2500g（含焐制用油）、精盐 20g、干淀粉 10g、小葱 10g、生姜 6g。

5.2 制作工艺

5.2.1 改刀

将蒲菜改刀成10 cm长的段，葱切4 cm段、姜切0.2 cm厚的片。

5.2.2 泡发

虾米冷水泡发回软。

5.2.3 焐制

改刀后的蒲菜浸入油锅中焐至5分钟捞出。

5.2.4 烫熟

炒锅置中火上，烧热放入熟猪油、葱姜煸香，加精盐、鸡清汤入蒲菜烫至熟软出锅。

5.2.5 扣制

将扣碗内放葱姜垫底，再放入泡发好虾米，再将蒲菜整齐摆放在虾米上（蒲菜共摆放两层，第一层摆在扣碗中间，第二层分别压在第一层两侧），中间用剩下蒲菜填满，最后放入鸡清汤。

5.2.6 蒸制

扣好蒲菜上笼隔水旺火足汽蒸 9 分钟。

5.2.7 装盘

扣碗取出将汁滗入锅内，蒲菜反扣入盘中，挑去葱姜。

5.2.8 浇汁

锅中汁加热放入精盐调味、水淀粉勾芡、明油后将调好汁浇在蒲菜上即成。

6 成品感官要求

色泽乳白，蒲菜口感细嫩爽口，汤汁清鲜，清香四溢，造型美观。
