

DB3208

淮 安 市 地 方 标 准

DB3208/T 195—2023

金湖蒜泥龙虾烹制操作规范

Specification for mashed garlic lobster cooking in Jinhu

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。

本文件由金湖县农副产品营销协会提出。

本文件由淮安市市场监督管理局归口。

本文件主要起草单位：金湖县农副产品营销协会、金湖县龙虾协会、金湖县餐饮协会、涟水县农业生态环境保护与农村能源发展中心。

本文件主要起草人：顾宏强、张太明、冀益宏、冯燕、张悦、殷东。

金湖蒜泥龙虾烹制操作规范

1 范围

本文件规定了金湖蒜泥龙虾的原辅料要求、加工经营场所、初加工、烹制、感官、等级要求的内容。

本文件适用于各类餐饮企业、门店烹制金湖蒜泥龙虾操作的过程。

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/T 1445 绵白糖
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB/T 4927 啤酒
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 40851 食用调和油
- GH/T 1194 大蒜
- SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金湖蒜泥龙虾

以背青、肚白、黄须、金爪的金湖龙虾为原料，烹制中使用大量的蒜泥进行调味，形成汤色清亮、口感清淡的汤卤，成品具有滋味鲜美、蒜香浓郁、虾肉鲜甜、肉质紧实的特点。

3.2

吐污

龙虾被捕获后，放在容器中，促使其将体内的污泥和杂质在爬行中排出体外的过程。

3.3

刷壳

用毛刷等工具刷洗带小龙虾外壳的过程。

4 原辅料要求

4.1 原料

龙虾卫生应符合GB 2733的要求。

4.2 辅料

4.2.1 食用油

菜籽油应符合GB/T 1536的规定；
食用猪油应符合GB/T 8937的规定；
食用调和油应符合GB/T 40851的规定。

4.2.2 调味料

绵白糖应符合GB/T 1445的规定；
啤酒应符合GB/T 4927的规定；
食盐应符合GB 5461的规定；
烹饪用水应符合GB 5749的规定；
味精应符合GB/T 8967的规定；
生姜应符合GB/T 30383的规定；
大蒜应符合GH/T 1194的规定；
鸡精应符合SB/T 10371的规定。

5 加工经营场所

应符合国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》2018年第12号的规定。

6 初加工

6.1 初加工区域

6.1.1 设施要求

应设有小龙虾的初加工间或在厨房内设初加工区域，有清洗水池，并有明显标记。应使用初加工专用工具、容器，由专人负责，每天清洗消毒。

6.1.2 龙虾接触面

——加工使用的加工设备、工器具应为不锈钢材质、无毒塑料或陶瓷制成；
——每天使用前将所有工器具进行清洗、并定期消毒；
——不同加工区域人员的工作服应定期分别清洗消毒。

6.2 初加工流程

挑选→吐污→冲洗→刷壳→二次冲洗→清水静养待用。

6.2.1 挑选

将采购回来的小龙虾进行挑选，剔除死虾和草叶等杂质。

6.2.2 吐污

将小龙虾置于加入清水的容器中，让其排出淤泥和体内残存的污物，时间需要30分钟以上。

6.2.3 冲洗

将小龙虾放入清洗水池，用流水冲洗干净。

6.2.4 刷壳

将小龙虾置于清水中，将龙虾体表、腹部刷洗干净。

6.2.5 二次冲洗

刷好的小龙虾放入清洗水池中，再次用流水冲洗干净，再置于清水中静养待用。

7 烹制

7.1 配料表

金湖蒜泥龙虾配料见表1。

表1 金湖蒜泥龙虾配料表

原辅料	用量（g）
小龙虾	2500
高汤	1500
啤酒	500
食用猪油	100
食用调和油	150
菜籽油	100
大蒜	500
生姜	100
野山椒	50
食盐	100
味精	50
鸡精	30
白糖	150
葱	20

7.2 辅料准备

7.2.1 蒜泥混合物制备

将大蒜去皮，生姜清洗干净，野山椒从包装中捞出，按照配料表中的配比称重后倒入破壁机中，加入（20~25）g泡野山椒水，粉碎制成蒜泥混合物备用。

7.2.2 高汤制备

用猪棒骨和水制成高汤。

7.2.3 葱段切配

葱清洗干净，切成4cm葱段备用。

7.3 烹制过程

7.3.1 炊具选用

宜选用不锈钢或铝制深底锅。

7.3.2 制汤卤

锅内倒入水和高汤，火候调至旺火。将啤酒、食用猪油、食用调和油、菜籽油和食盐加入锅中，用手勺搅拌均匀。

7.3.3 烧制

锅内水温升至60℃，倒入1/2蒜泥混合物，烧开。将初加工过的小龙虾放入锅中，水量漫过小龙虾，调入白糖、味精、鸡精和剩余的蒜泥混合物，用手勺翻拌均匀。

7.3.4 浸卤

大火将汤汁烧开（3~5）分钟后改微火，加锅盖进行焖制，焖制时间夏季10分钟，冬季15分钟。在烧制过程中，用火的时长要根据根据小龙虾的大小不同来进行调整。

7.3.5 起锅

小龙虾烧好后，起锅前撒入葱段，拌匀后即可出锅。

8 感官、等级要求

8.1 感官

金湖蒜泥龙虾感官应符合表2的要求。

表2 金湖蒜泥龙虾感官要求

项 目	指 标
色泽	红亮、油润
气味	虾香味突出、蒜味浓郁
滋味	咸淡适口、肉质鲜美、汤汁醇厚
质感	肉质富有弹性

8.2 等级

按照小龙虾的大小分为三个等级：一级龙虾为 ≤ 10 只/500g，二级龙虾为（11~15）只/500g，三级龙虾为 ≥ 16 只/500g。
