

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 448—2024

深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭

Special cantonese cuisine of Shenzhen—fried rice with Nan' ao sea urchin

2024-05-07 发布

2024-06-01 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 原辅材料及质量要求.....	2
5 制作工艺.....	3
6 食用时间和温度.....	4
7 技术要求.....	4
8 加工场所、设施与设备要求.....	5
9 人员要求.....	6
参考文献.....	7

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。

本文件由深圳市人力资源和社会保障局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市人力资源和社会保障局、深圳鹏城技师学院、深圳市营养学会、深圳市烹饪协会、深圳市分析测试协会、深圳市葵南南粤春餐饮有限公司。

本文件主要起草人：仵博、郑昕、王俊、邓永宏、罗海波、李雅超、欧婧怡、詹淡娜、郝香芬、叶锦玲、叶启腾、陈中明、陈薇、赖志勇、汪璇。

引 言

南澳海胆炒饭起源于深圳大鹏民间，早年大鹏半岛的渔民在南澳海域捡拾海胆，在物资匮乏的年代，简朴的渔民将海胆与米饭一起炒制，用作充饥。在深圳大鹏区南澳当地流传“无钱买鸡蛋，餐餐食海胆。”这句话形象刻画出南澳人与海胆之间的渊源。南澳海胆最肥美的季节是农历三月~五月。随着物质生活的丰富，南澳海胆的营养价值逐渐被人们认可，南澳海胆炒饭作为深圳特色美食越来越受到大众的欢迎。南澳海胆炒饭除了在深、港两地流行之外，在广东东莞、惠州、河源、汕尾等地区，乃至东南亚一带的中餐厅也非常盛行。看似简单的南澳海胆炒饭其烹调工艺十分考究，主要原料由南澳紫海胆黄和米饭两种食材构成，辅料通常包括鸡蛋、葱花、姜粒以及其他配料，配料根据季节不同可采用菜心、芥蓝、豆角等食材。烹调技法采用炒制法，炒制法是中式烹调的代表技法，是地道的国粹。

作为深圳特色粤菜菜品，消费者对南澳海胆炒饭广泛认同。但目前各类餐饮企业，如酒店、酒楼、酒家、餐馆等对南澳海胆炒饭的制作标准参差不齐。在此背景下，根据《中华人民共和国标准化法》《广东省标准化条例》等制定深圳市地方标准《深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭》是符合时代发展趋势，同时也是深入贯彻落实《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》《广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展“十四五”规划》等文件精神，通过标准引领进一步提升“粤菜师傅”品牌影响力，加快“粤菜师傅”工程技术推广应用，推动粤菜菜品科学化、规范化建设，形成社会认可的深圳特色粤菜菜品标准，顺应粤菜传承创新发展需要。

深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭

1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品南澳海胆炒饭的原辅材料及质量要求、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施与设备要求、人员要求等。

本文件适用于深圳特色粤菜菜品南澳海胆炒饭的制作与管理。

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/T 1354 大米
- GB/T 1534 花生油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范
- GB/T 30383 生姜
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生标准
- GB/T 39438 包装鸡蛋
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
- SC/T 3902 海胆制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炒 stir-fry

把切配成细小的菜肴原料（含主料、配料）投入在有少量油的热镬内，运用猛火加热、迅速翻动、调味、勾芡制成菜肴的烹调法。

3.2

蒸 steam

原料经过调味后放入相对密闭的环境中用水蒸气加热致熟的烹调法。

3.3

南澳海胆 Nan'ao sea urchin

属于紫海胆，生长于深圳市大鹏区南澳及三门岛海域，其外观黑紫色、体呈球形、刺尖长；内观海胆肉的肉瓣完整、色泽土黄色、有立体感、有光泽、颗粒状清晰。

注：南澳紫海胆为海胆中的上品，色泽金黄、肉质细腻、甘甜嫩滑。农历三月～五月是南澳紫海胆最为肥美的时节。

3.4

海胆炒饭 fried rice with sea urchin

将海胆黄、米饭、鸡蛋、菜粒、葱花等主辅原料，放在有底油的热锅内，通过猛火翻炒使原料均匀着味、成熟的一道主食。

3.5

预处理工艺 pre-processing

菜品正式烹调前进行的准备工作。

3.6

烹制工艺 cooking methods

采用一种或多种烹调技法，按照一定的制作流程使加工切配后的食材加热熟制成为完整菜肴的一种操作工艺。

3.7

装盘工艺 dishing art processing

将烹制好的菜肴按照审美及装盘要求装入盛器中的一种操作工艺。

4 原辅材料及质量要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

海胆黄：取自南澳海胆，用量约150 g。大米：选用籼米，用量约300 g。

4.1.2 辅料

鸡蛋2个、葱花5 g、姜粒3 g。配菜：可选用菜粒作为配菜，根据季节不同采用菜心、芥蓝、豆角、西芹等食材，用量20 g。

4.1.3 调味料

调味料包括但不限于花生油20 g、酱油（生抽）8 g、盐2 g、胡椒粉适量。

4.2 原辅材料质量要求

- 4.2.1 烹调用水应符合GB 5749的要求。
- 4.2.2 海胆应符合GB 2733、GB 10136、GB/T 23498、SC/T 3902的要求。
- 4.2.3 大米应符合GB/T 1354的要求。
- 4.2.4 鸡蛋应符合GB/T 39438的要求。
- 4.2.5 葱、蒜应符合NY/T 744的要求。
- 4.2.6 生姜应符合GB/T 30383的要求。
- 4.2.7 芹菜应符合NY/T 580的要求。
- 4.2.8 花生油应符合GB/T 1534的要求。
- 4.2.9 酱油（生抽）应符合GB/T 18186的要求。
- 4.2.10 盐应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。
- 4.2.11 胡椒粉应符合NY/T 901的要求。
- 4.2.12 以上原辅材料还应符合GB 2762、GB 2763.1的要求。

5 制作工艺

5.1 工艺步骤

南澳海胆炒饭工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。工艺步骤及内容见表1。

表1 工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	米饭：蒸制 主料初加工：取新鲜（或冰鲜）海胆黄-取蛋黄-混合均匀 配料初加工：菜粒切配-焯水或生焗
烹制工艺	猛锅阴油-煎炒海胆黄-入米饭翻炒-入鸡蛋翻炒-调味-中慢火翻炒熟透-入菜粒翻炒-旺火翻炒出锅气
装盘工艺	放入盛器-造型

5.2 预处理工艺

5.2.1 米饭蒸制

大米洗净，冷水浸泡3 min~5 min后，蒸熟（或用沸水浸捞大米3 min，不停搅动直至米身发白通透后，捞出大米控水，再隔水蒸熟）；米饭放凉备用。

5.2.2 主料初加工

取新鲜（或冰鲜）海胆黄和蛋黄1个，混合均匀备用。鸡蛋在使用前应清洗干净，鸡蛋外壳应清洁。

5.2.3 配料初加工

按菜品规格要求切配菜粒，并焯水（或生焗），备用。另取鸡蛋1个，搅散成蛋液备用。

5.3 烹制工艺

5.3.1 炒锅置旺火上，猛锅阴油，润透炒锅。加入花生油，烧至四成热（115℃~120℃），加入姜粒爆香，加入海胆黄与蛋黄的混合物，小火煸炒至七成熟（表面有气泡）。

5.3.2 加入米饭均匀翻炒，再加入鸡蛋液翻炒，蛋液均匀包裹米粒，使其呈现金黄色。

5.3.3 加入酱油（生抽）、盐、胡椒粉等调味，中火翻炒至米粒在锅中弹跳。

5.3.4 加入菜粒，旺火翻炒至熟；加入葱花翻炒均匀，起锅装入盛器。

5.4 装盘工艺

5.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，南澳海胆炒饭在盛器中宜堆高呈山形。

5.4.2 为保证食用温度，宜选用砂煲便于保温。

5.4.3 盛器应经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

6 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳时间不宜超过10 min，通常食用时间不超过30 min。菜品温度下降会导致海胆的香味减弱、腥味增加，影响口感。食用温度以不低于45℃为宜。采用砂煲盛装，可保持南澳海胆炒饭最佳食用温度。菜品在8℃~60℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60℃以上保存。

7 技术要求

7.1 感官指标

南澳海胆炒饭感官指标要求见表2。

表2 感官指标要求

项目	要求
色泽	米粒色泽金黄、翠色点缀
香气	海胆鲜味突出、锅气足
味道	滋味咸鲜
质地	口感弹牙、软硬适中、有嚼劲
外形	在盛器中堆高呈山形、米饭颗粒分明、蓬松

7.2 理化指标

南澳海胆炒饭理化指标见表3。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	按照GB 5009.44实施
水分/（g/100g）	≤70	按照GB 5009.3实施

7.3 微生物限量指标

南澳海胆炒饭微生物限量指标见表 4。

表 4 微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	$<10^4$	$10^4 \sim <10^5$	$\geq 10^5$	按照 GB 4789.1、GB 4789.2 实施
大肠埃希氏菌 ^o /(CFU/g)	<20	20~100	>100	按照 GB 4789.1、GB 4789.38 实施
沙门氏菌	未检出/25 g	不适用	检出/25 g	按照 GB 4789.1、GB 4789.4 实施
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	<20	$20 \sim <10^4$	$\geq 10^4$	按照 GB 4789.1、GB 4789.10 实施
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	$<10^3$	$10^3 \sim <10^5$	$\geq 10^5$	按照 GB 4789.1、GB 4789.14 实施

7.4 营养指标

南澳海胆炒饭营养指标见表 5。

表 5 营养指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100 g)	≥ 5	按照 GB 5009.5 实施
脂肪/(g/100 g)	≤ 10	按照 GB 5009.6 实施

8 加工场所、设施与设备要求

8.1 加工场所

应符合 GB 31654 的要求。厨房的主要功能区包括食品处理区、食品贮存区等，厨房面积应与餐厅面积相适应。

8.2 设施与设备

应符合 GB 31654 要求。设施、设备的类别、种类及功能要求见表 6。

表 6 设施、设备的类别、种类及功能要求

类别	种类	功能要求
照明设施	自然采光设施、人工照明设施等	照明
通风排烟设施	机械排风设施、油烟过滤器、抽油烟机	通风排烟、油烟净化
供排水设施	供水设施、排水设施等	供水、排水
消防设施、设备	自动喷淋灭火系统、燃气泄漏报警系统、自动干粉灭火系统、手提式灭火器、灭火毯等	消防
清洗消毒设施、设备	清洗池、洗手和干手设施、洗碗机、消毒柜、保洁柜等	清洗消毒
废弃物存放设施	垃圾储存用具等	餐厨垃圾处理
烹饪热加工设备	双眼双吊炒灶、单眼单吊炒灶、蒸柜等	烹饪热加工
冷藏冷冻设备	冷藏设备主要有冰箱、保鲜展示柜等；冷冻设备主要有冷冻冰箱和低温冷库等	冷藏、冷冻

9 人员要求

9.1 职业技能和道德要求

从事南澳海胆炒饭制作的工作人员，其职业技能和道德要求应参照《中式烹调师国家职业技能标准》的规定。

9.2 加工经营过程要求

从业人员在加工经营过程中应严格依据 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作，保持个人卫生。

参 考 文 献

- [1] DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
 - [2] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范: 市场监管总局2018年第12号, 2018年
 - [3] 中华人民共和国人力资源和社会保障部. 人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等26个国家职业技能标准的通知: 人社厅发〔2018〕145号, 2018年
-