

《深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭》解读

《深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭》已于 2024 年 5 月 7 日发布，于 2024 年 6 月 1 日实施，现就制定背景、目的和意义、主要内容解读如下：

一、编制背景

为贯彻落实《中共广东省委 广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》，2018 年 8 月广东省人力资源和社会保障厅印发《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》，旨在促进广东城乡劳动者技能就业、技能致富，助力广东乡村振兴，将“粤菜师傅”打造成弘扬岭南饮食文化的国际名片。实施“粤菜师傅”工程，是广东省委、省政府贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的重大决策。为深入贯彻落实“粤菜师傅”工程高质量发展，提升深圳“粤菜师傅”品牌影响力，助推我市餐饮业高质量发展，加快推动深圳建设具有全球重要影响力的消费中心，粤菜菜品标准是深圳市政府按照文件明确实施的任务之一。

南澳海胆炒饭作为深圳特色粤菜菜品，目前各类餐饮企业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。

二、目的和意义

研究和制定《深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭》，将能填补深圳缺乏本地特色粤菜标准的空白，为深圳特色粤菜营养健康品质提供技术支撑。同时深入推进实施“粤菜师傅”工程，加大对餐饮老字号的保护、传承和发展。通过制定“南澳海胆炒饭”地方标准，进一步推动“深圳特色粤菜菜品”文化创新与品牌建设，打造“深圳特色粤菜菜品”文化名片。该地方标准通过对深圳特色粤菜菜品南澳海胆炒饭的原辅材料、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施设备及人员要求说明，能够为南澳海胆炒饭的加工提供技术依据；还能为构建深圳本地特色食物成分数据库提供基础数据，进而促进深圳市居民营养与健康水平，助力健康深圳建设。

三、主要内容

《深圳特色粤菜菜品 南澳海胆炒饭》标准结构包括9个章节和参考文献。以下对文件中主要条款进行简要说明。

（一）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。

（二）规范性引用文件

本章节列出了本文件引用的相关国家和行业标准。

（三）术语和定义

本章节规定了炒、蒸、南澳海胆、海胆炒饭、预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等与标准相关的一些术语和定义。

（四）原辅材料及质量要求

本章节规定了原辅材料及质量要求的内容，包括原辅材料的用料以及质量要求两个部分。明确了制作深圳特色粤菜菜品南澳海胆炒饭的原辅材料包含的具体主料、辅料、调味料的种类、用量及质量要求。原辅材料应符合 GB 5749、GB 2733、GB 10136、GB/T 23498、SC/T 3902、GB/T 1354、GB/T 39438、NY/T 744、GB/T 30383、NY/T 580、GB/T 1534、GB/T 1818、GB 2721、GB/T 5461、NY/T 901、GB 2762、GB 2763.1 的要求。

（五）制作工艺

本章节规定了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。预处理工艺的具体内容包括主料初加工、配料初加工；烹制工艺的具体内容包括炒（海

胆黄、米饭、鸡蛋、菜粒）、调味；装盘工艺的具体内容包括放入盛器、造型。

（六）食用时间和温度

本章节规定了南澳海胆炒饭的食用时间和温度，具体内容包
括菜品最佳食用时间、通常食用时间、食用最低温度以及符合食品安全要求的菜品存放温度和时间。该部分具有鲜明的深圳特色。

（七）技术要求

本章节规定了南澳海胆炒饭的技术要求包括感官指标、理化指标、微生物限量指标及营养指标。感官指标的具体内容包括色泽、香气、味道、质地、外形等五项；理化指标的具体内容包括食盐（以 NaCl 计）、水分等两项；微生物限量指标的具体内容包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌等五项；营养指标的具体内容包括蛋白质、脂肪等两项。该部分具有鲜明的深圳特色。技术要求应符合 GB 4789.1、GB 4789.2、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.14、GB 4789.38、GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.6、GB 5009.44、DBS 44/006 的要求。

（八）加工场所、设施与设备要求

本章节规定了南澳海胆炒饭的加工场所要求和设施、设备的类别、品种及功能要求。加工场所、设施与设备应符合 GB 31654 的要求。

(九) 人员要求

本章节规定了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》及相关岗位的职责规定。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。该部分具有鲜明的深圳特色。

四、附则

本文件由深圳市人力资源和社会保障局提出并归口，主要起草单位有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。