

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

深圳特色粤菜菜品 脆炸沙井生蚝

Special cantonese cuisine of Shenzhen—crispy fried Shajing oyster

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 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。

本文件主要起草人：仵博、郑昕、王俊、郝香芬、李雅超、邓永宏、罗海波、詹淡娜、欧婧怡、刘姝利、詹伟强、叶锦玲。

引 言

沙井，地处深圳市宝安区西北部、珠江口东岸，现称沙井街道。其西部为滨海平原，中部为台地，东部有少量的丘陵，地势由东向西倾斜，境内河流属珠江水系，茅洲河、沙井河等流经此地，注入珠江口。沙井一带为珠江口咸淡水交汇之地，成为珠江口海湾的主要生蚝产区，有着“千年蚝乡”的美誉。在长期的生产生活中，沙井蚝业逐步形成了打山口、流水定作息、集体协作等生产习俗和蚝壳砌墙、上香礼拜天后等生活习俗，有一整套成熟的养殖和加工技术，形成了种蚝、捌蚝、搬蚝、撒蚝、屯蚝、扑蚝、捡蚝、开蚝等传统工序。同时，由于代代养蚝、制蚝、品蚝，逐渐形成了较为成型、具有浓郁岭南特色的“蚝文化”。在2007年、2022年，沙井蚝民生产习俗先后被深圳市人民政府、广东省人民政府列为第一批市级非物质文化遗产代表项目和第八批省级非物质文化遗产代表性项目。20世纪80年代，由于深圳工商业迅猛发展，周边海水水质大受污染，对水质要求极高的沙井蚝养殖因此遭受沉重打击。80年代末到90年代初之间，沙井蚝田几乎全部迁出深圳，转移到台山、阳江、潮汕一带。但这些非物质性的沙井蚝文化，至今在沙井仍有广阔和深远的影响。

沙井生蚝因个体肥壮、色泽乳白、嫩而无沙、口感爽脆著称粤港澳及东南亚，是深圳最著名的特产。每年的10月底到次年2月是生蚝的最佳食用季节，沙井生蚝即可生食也可采用不同的烹调技法进行烹制，其中脆炸沙井生蚝已成为深圳特色美食中颇具代表性的品种之一。作为深圳特色粤菜菜品，目前各类餐饮企业，如酒店、酒楼、酒家、餐馆等对脆炸沙井生蚝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 脆炸沙井生蚝》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 脆炸沙井生蚝

1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品脆炸沙井生蚝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脆炸沙井生蚝的制作。

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 1886.245 食品添加剂 复配膨松剂

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 4789.38 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

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/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8608 低筋小麦粉

GB/Z 21922 食品营养成分基本术语

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生标准
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脆炸 deep-fried crispy

使用脆炸浆或专门的酥炸糊来炸制食材，使成品呈现外脆里嫩、色泽金黄的烹调技法。

3.2

预处理工艺 pre-processing

菜品正式烹调前进行的准备工作。

3.3

焯水 blanching

经过初步加工整理的烹饪原料，放入冷水或沸水锅中加热，使其达到符合烹调要求的成熟度，以备进一步切配或直接烹制菜肴的熟处理方法。

3.4

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操作工艺。

3.5

挂浆工艺 coating processing

将处理过的食材浸入调制好的脆浆粉中裹上浆的操作工艺。

3.6

脆炸工艺 deep-fried crispy processing

将挂浆后的食材放入加热的油锅中油炸制成半成品或成品的操作工艺。

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

去壳蚝肉500 g，约10~12头。有生蚝固有的鲜美和微腥气味、无异味；蚝肉饱满、有弹性，呈乳白色；无肉眼可见寄生虫或虫卵；无过期变质等异常；使用前应清洗干净。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 脆浆粉辅料

脆浆粉辅料包括但不限于低筋面粉500 g、食用淀粉60 g、泡打粉60 g、吉士粉30 g。

4.1.2.2 其余辅料

其余辅料主要用于调制脆浆粉包括但不限于水500 g、猪油300 g、色拉油1000 g~1500 g。

4.1.3 调味料

调味料包括但不限于盐适量、料酒适量。

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 生蚝应符合 GB 2733、GB/T 23498 的要求。
- 4.2.3 低筋面粉应符合GB/T 8608的要求。
- 4.2.4 食用淀粉应符合GB 31637的要求。
- 4.2.5 泡打粉应符合GB 1886.245的要求。
- 4.2.6 吉士粉应符合GB 2760、GB 26687、GB 31654的要求。
- 4.2.7 猪油应符合GB/T 8937的要求。
- 4.2.8 色拉油应符合GB 2716的要求。
- 4.2.9 盐应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。
- 4.2.10 料酒应符合SB/T 10416的要求。
- 4.2.11 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

脆炸沙井生蚝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		生蚝初加工-焯水
烹制工艺	挂浆工艺	脆浆粉调配-调制脆浆-挂浆
	脆炸工艺	浸炸至熟
装盘工艺		放入盛器-造型

5.2 预处理工艺

5.2.1 生蚝初加工：去壳后的蚝肉用流水冲洗表面泥沙、污泥、碎壳等，直至冲洗干净，宜加点食用淀粉有助于去除污泥、泥沙和黏液。

5.2.2 焯水：水温 90 ℃左右的锅中，加入适量盐、料酒，再放入经过初加工的蚝肉，焯水约 8 s 左右，使其达到符合烹制要求的成熟度，同时满足食品卫生要求。

注：焯水后的蚝肉捞出后吸干表面水分。

5.3 挂浆工艺

- 5.3.1 脆浆粉调配：用低筋面粉、食用淀粉、泡打粉、吉士粉等辅料按 4.1.2 所示的比例直接混合，备用。
- 5.3.2 调制脆浆：取 500 g 脆浆粉，分 2 次加水搅拌，每次按同一方面均匀搅拌，至粉水充分搅匀成浆，勾起均匀滑落，加入 300 g 猪油按同一方面搅拌均匀，即用。
- 5.3.3 挂浆：焯水后吸干表面水分的蚝肉，轻拍少许食用淀粉后，均匀粘挂上脆浆。

5.4 脆炸工艺

将挂浆后的蚝肉快速放入油锅中，油温 190 ℃~200 ℃，浸炸至色泽为象牙色即可抢油出锅，使用吸油纸吸干油分，即可装盘。

5.5 装盘工艺

- 5.5.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，将脆炸后的生蚝摆碟造型装盘，可进行适当装饰。
- 5.5.2 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生蚝的香味减弱、汁水减少。食用温度以不低于45 ℃为宜。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

脆炸沙井生蚝感官指标要求见表 2。

表 2 感官指标要求

项目	要求
色泽	色泽象牙色
香气	有生蚝的天然香味
味道	滋味咸鲜、鲜嫩多汁
质地	酥脆松化
外形	蚝肉饱满、完整，幼眼细密，在盛器中造型摆放

7.2 理化指标

脆炸沙井生蚝理化指标见表 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）	≤50	按照 GB 5009.3 实施
-------------	-----	-----------------

7.3 微生物限量指标

脆炸沙井生蚝微生物限量指标见表 4、表 5。

表 4 菌落总数和指示微生物限量指标

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 ⁵	10 ⁵ - <10 ⁶	≥10 ⁶	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

表 5 致病菌限量指标

项目	指标	检验方法
沙门氏菌	0/25 g	按照 GB 4789.1、GB 4789.4 实施
副溶血性弧菌/（MPN/g）	≤10 ³	按照 GB 4789.1、GB 4789.7 实施
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	≤10 ³	按照 GB 4789.1、GB 4789.10 实施

7.4 营养指标

脆炸沙井生蚝营养指标见表 6。

表 6 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/（g/100g）	≤35	按照 GB/Z 21922 实施
脂肪/（g/100g）	≤20	按照 GB 5009.6 实施
蛋白质/（g/100g）	≥6.9	按照 GB 5009.5 实施
钙/（mg/100g）	≥75	按照 GB 5009.92 实施
锌/（mg/kg）	≥100	按照 GB 5009.14 实施

8 加工场所、设施与设备要求

8.1 加工场所

应符合GB/T 23498、GB 31654的要求。厨房的主要功能区包括食品处理区、专间和食品贮存区等，厨房面积应与餐厅面积相适应。

8.2 设施与设备

应符合 GB/T 23498、GB 31654 要求。设施、设备的类别、种类及功能要求见表 7。

表 7 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、抽油烟机等	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	搅拌锅、双眼双吊炒灶、单眼单吊炒灶、汤炉、炸炉等	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

从事脆炸沙井生蚝制作的工作人员，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依据 GB/T 23498、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
-