

# DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

## 深圳特色粤菜菜品 福永膏蟹粉丝煲

Special cantonese cuisine of Shenzhen—pot with roe crab and vermicelli  
of Fuyong

(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 ..... IV

2 规范性引用文件 ..... IV

3 术语和定义 ..... V

4 原辅材料及质量要求 ..... V

5 制作工艺 ..... VI

6 最佳食用时间和温度 ..... VII

7 技术要求 ..... VII

8 加工场所、设施与设备要求 ..... VIII

9 人员要求 ..... IX

参考文献 ..... X

## 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、詹淡娜、郝香芬、邓永宏、李雅超、罗海波、欧婧怡、刘姝利、叶锦玲。

# 引 言

福永，地处深圳市宝安区中西部，珠江口东岸，现称福永街道。随着珠江的滔滔江水汇入南海，福永成为咸淡水完美交融的独特水域。优越的海水环境孕育出丰富的水产资源，膏蟹（青蟹的雌蟹）即其中最具代表性的品种之一。因受益于珠江口充足的日照、温和的气候、浮游生物集聚、水温水流有序变动，福永膏蟹以其体形饱满、油膏甘香、肉质鲜嫩而享誉南国，是粤港澳地区可食用的名贵蟹种，每年的4月至10月是膏蟹的最佳食用季节，基于城市规划改造及适应大规模养殖需要，现福永膏蟹迁移至广东省台山海域进行养殖。

福永膏蟹粉丝煲创新性地将传统粤菜的煲仔技艺与福永膏蟹相结合，成为深圳本地特色美食中的一颗璀璨明珠。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、餐馆等对福永膏蟹粉丝煲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 福永膏蟹粉丝煲》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 福永膏蟹粉丝煲

## 1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品福永膏蟹粉丝煲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福永膏蟹粉丝煲的制作。

## 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/T 1534 花生油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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 4789.7 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 4789.14 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 19048 地理标志产品 龙口粉丝

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 餐饮服务通用卫生规范

GH/T 1139 洋葱

NY/T 580 芹菜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

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

**炒** stir-fry

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

#### 3.2

**焖** stew with lid

把原料焯爆处理后，加入调味酱和汤水，加盖加热至熟的烹调方法。

#### 3.3

**青蟹** *Scylla serrata*

梭子蟹科青蟹属动物。甲壳呈椭圆形，体扁平、无毛，头胸部发达，双螯强有力，后足。头胸甲宽约为长的1.5倍，背面隆起，光滑。包括拟穴青蟹，锯缘青蟹，榄绿青蟹，紫螯青蟹等品种。

#### 3.4

**膏蟹** roe crab

卵巢充分成熟的青蟹（雌）。

#### 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

4.1.1.1 膏蟹：带膏青蟹（雌）一只，用量约350 g。体表色泽正常，有光泽；具有活蟹固有气味、无异味；鳃丝清晰，呈灰白色或微褐色；反应灵敏、活力强；使用前应清洗干净。

4.1.1.2 粉丝：选用龙口粉丝，用量约400 g。

##### 4.1.2 辅料

辅料包括但不限于鲜葱25 g、干葱30 g、蒜3 g、洋葱15 g、芹菜5 g、姜3 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）0.2~0.5 g、盐2 g、X0酱25~30 g、料酒5~10 g。

4.2 原辅材料及质量要求

- 4.2.1 烹调用水应符合GB 5749的要求。
- 4.2.2 蟹应符合GB 2733、GB/T 23498的要求。
- 4.2.3 龙口粉丝应符合GB/T 19048的要求。
- 4.2.4 葱、蒜应符合NY/T 744的要求。
- 4.2.5 姜应符合GB/T 30383的要求。
- 4.2.6 洋葱应符合GH/T 1139的要求。
- 4.2.7 香芹应符合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 2717的要求。
- 4.2.10 盐应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。
- 4.2.11 料酒应符合SB/T 10416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

福永膏蟹粉丝煲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	膏蟹初加工、粉丝泡发、辅料制备
烹制工艺	热锅冷油—入辅料—小火爆香—入膏蟹翻炒—调味—入少许水焖至入味—旺火翻炒至熟再加入粉丝搅拌均匀至香—放入葱段炒香—调入葱油—旺火翻炒均匀
装盘工艺	放入盛器—造型

5.2 预处理工艺

5.1.2 膏蟹初加工

取鲜活膏 350 g，去除泥沙及非食用部位，斩件，保留蟹盖，洗净备用。

5.2.2 粉丝泡发

粉丝 400 g 洗净，冷水浸泡至软透，滤干水分备用。

5.2.3 辅料制备

将蒜切粒，葱切段，香芹切丝，洋葱切丝；干葱切段用花生油炸出葱油，备用。

5.3 烹制工艺

- 5.3.1 炒锅置旺火上，热锅冷油，润透炒锅。加入花生油，加入蒜粒、芹菜丝、洋葱丝、X0 酱慢火爆香，加入膏蟹均匀翻炒。
- 5.3.2 加入料酒、酱油（生抽）调味，再加入适量水焖至入味，旺火翻炒至熟。
- 5.3.3 入粉丝搅拌均匀至香，放入葱段炒香，调入葱油，旺火翻炒均匀。
- 5.3.4 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，福永膏蟹粉丝煲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膏蟹的香味减弱、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，可保持福永膏蟹粉丝煲最佳食用温度。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

福永膏蟹粉丝煲感官指标要求见表 2。

表 2 感官指标要求

项目	要求
色泽	膏蟹色泽鲜红、粉丝色泽金黄
香气	略带葱香、膏蟹鲜味突出、锅气足
味道	滋味咸鲜、膏蟹纯香
质地	粉丝口感弹牙、软硬适中、有嚼劲、膏蟹膏质稠密
外形	膏蟹饱满有光泽、粉丝蓬松

7.2 理化指标

福永膏蟹粉丝煲理化指标见表 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
淀粉/（g/100g）	≥72	按照 GB 5009.9 实施
水分/（g/100g）	≤70	按照 GB 5009.3 实施



7.3 微生物限量指标

福永膏蟹粉丝煲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 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> - <10 <sup>6</sup>	≥10 <sup>6</sup>	按照 GB 4789.1、GB 4789.2 实施
大肠埃希氏菌 °/ (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 <sup>3</sup>	按照 GB 4789.1、GB 4789.7 实施
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	≤10 <sup>3</sup>	按照 GB 4789.1、GB 4789.10 实施
蜡样芽胞杆菌 (CFU/g)	≤10 <sup>4</sup>	按照 GB 4789.1、GB 4789.14 实施

7.4 营养指标

福永膏蟹粉丝煲营养指标应符合表 6 规定。

表 6 营养指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/ (g/100g)	≥8	按照 GB 5009.5 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

表 7 设施、设备的类别、种类及功能要求（续）

类别	种类	功能要求
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	搅拌机、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

从事福永膏蟹粉丝煲制作的工作人员，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
-