

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1128—2008

鲁菜 拔丝山药

2009-XX-XX 发布

2009-08-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准附录 A 为资料性附录。

本标准由山东省质量技术监督局提出。

本标准起草单位：济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：黑伟钰、朱传东、郑军、陈秋、尹衍国、张大亮。

鲁菜 拔丝山药

1 范围

本标准规定了拔丝山药的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于采用鲁菜传统工艺加工烹制鲁菜系列菜肴的拔丝山药。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 1534 花生油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 11761 芝麻

中华人民共和国卫生部令第10号《餐饮业食品卫生管理办法》

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

过油

是指在正式烹饪前，用食用油脂为传热介质，把经过加工成形的原料加热至符合烹调需求的半成品的熟处理方法。

3.2

拔丝

是将油炸成熟的原料均匀地裹上一层熬制的糖浆，食用时能拔出缕缕糖丝的烹调方法。

4 原料及要求

4.1 原料：

4.1.1 主料：山药 500g。

4.1.2 配料：黑白芝麻各 5g。

4.1.3 调料：糖 150g、花生油 1000g（实耗 80g）。

4.2 要求

4.2.1 山药选料要精，粗细均匀。

4.2.2 山药过油时要掌握好油温，不宜过高。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 317、GB 1534、GB 5749、GB/T 11761 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃油、燃气两用炒菜灶。

5.2 炊具：宜选用炒勺或双耳炒锅。

5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 刀工

将山药去皮、洗净、切成约 4cm 的菱形滚刀块。

6.2 制作要求

6.2.1 山药过油前先入开水锅中灼烫，捞出控水。

6.2.2 白糖颗粒应充分融化。

6.3 烹调

6.3.1 锅入花生油，烧至油温为 160℃时，下入山药块，立即用手勺推动，至山药外壳发挺时，离开灶火浸炸，炸至山药内软熟并已上色，再回到旺火稍炸，至山药表面变脆并呈均匀金黄色时，即用漏勺捞出，控净油。

6.3.2 锅留底油 25g，烧至油温为 100℃时，下入白糖，不断搅拌，防止结块，搅动糖已化开成为液体，即需要离开灶火继续搅炒，炒到糖液的浓稠度由稠变稀，糖液冒起的泡由大变小，糖液的色泽由浅黄变金黄，并微有黏性起丝时，迅速倒入山药块，颠翻几次，使糖浆裹住原料，然后撒上芝麻，准备装盘。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径为 25cm（十寸）的平圆盘。

7.2 盛盘要求

盛器中需抹少量芝麻油或撒上一层白糖，防止糖汁粘住盛器。上桌时，应配一碗凉开水。

8 质量要求

8.1.1 色泽

金黄明亮，黑白芝麻点缀其中。

8.1.2 香味

山药炸熟后特有的香味和淡淡的焦糖香味。

8.1.3 口味

香甜。

8.1.4 形态

装盘堆积起的自然形。

8.1.5 质感

外酥脆，里软嫩。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。

8.2.2 制作过程应符合《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

9 营养指标

见附录 A。

10 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间以不超过 5min 为宜。

附 录 A
(资料性附录)
营养检析表

表 A.1 拔丝山药营养检析表

菜品名称		拔丝山药
主料		山药 500g
配料		黑白芝麻各 5g
调味料		盐糖 150g、植物油 1000g (约耗 80g)
营养成分	能量	≥1399.2kcal
	蛋白质	≥9.5g
	脂肪	≥80.9g
	碳水化合物	≤161.9g
	膳食纤维	≥4g
	胡萝卜素	≥160mg
	钾	≤1065mg
检析依据 (食物成分的分析方法或 计算方法)		重量法; 蛋白质=总氮×蛋白质折算系数; 碳水化合物=100—(水分+蛋白质+脂肪+灰分); 纸层析测定法; 荧光测定法等