DB5120

**四川省（资阳市）地方标准**

DB5120/T X-XXXX

**长寿美食菜系烹饪技艺 麻辣小龙虾**

**（征求意见稿）**

XXXX-XX-XX发布 XXXX-XX-XX实施

**资阳市市场监督管理局 发 布**

**DB5120/T X-XXXX**

**前 言**

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由资阳市餐饮协会提出。

本文件由资阳市商务局归口。

本文件由资阳市市场监督管理局批准并发布。

本文件起草单位：资阳市餐饮协会、资阳市雁江区心缘大酒店

本文件主要起草人：秦照明、陈明。

本文件参加起草人：陈崇峰、陈彦熹、李劲松。

本文件首次发布。

**DB5120/T X-XXXX**

**引 言**

四川省资阳市雁江区中和镇历史悠久、文化古老、人杰地灵、人才辈出，是雁江区“长寿之乡”、“苌弘美食之乡”主要发源地。是中国遂宁红砂岩地质，以该镇为中心方圆50平方公里范围，四周称为锅沿，九龙潭为锅底，无论天旱大涝，地下水流浇灌周边土地。地下矿泉水含锌、硒等十几种元素，在流经中和区域50平方公里原阳化河（天府花溪河、龙潭河）等小溪堰塘处。因其特殊的地理位置，是小龙虾的优良养殖场所。

麻辣小龙虾在清末年间由陈福炜先生的鱼虾堂，选用从阳化河捕来河虾为食材，配以中和豆瓣酱、中和醋、姜、蒜经加工做成家常味河虾，其味麻辣鲜香、嫩滑醇厚。民国初至解放前，陈崇峰为了进一步满足中和镇人民的口福，在镇公所旁边将自己的祖房前两个门面取名“陈氏鱼虾堂”，装饰雅致，以烹饪鱼小河虾为主，在传承其父的厨艺基础上，能够烹饪“椒盐河虾”、“五香河虾”、“糖醋河虾”......历经100多年以来，中和镇陈氏鱼虾堂在资阳、中和、乐至已经名声在外。据传陈毅元帅到成都来求学时，都要到中和陈氏鱼虾馆品尝招牌小河虾。邵子南先生儿时也非常喜欢中和陈氏鱼虾馆，“椒盐河虾”和“五香河虾”。

为了推广小龙虾，资阳市商务局和资阳市文广旅局先后在资阳市范围举办六次赛事，中和镇举办了二次。今年资阳市餐饮协会、资阳市长寿文化研究会、省烹饪协会、省旅游学院受中和镇党委和政府的邀请对中和心缘小龙虾餐店传承烹饪工艺进行考察调研，结合雁江区“长寿之乡”、“苌弘美食文化之乡”深度挖掘中和镇小龙虾文化厨艺传承人、食品营养、食品标准、品牌包装及推广进行深入讨论。一致认为中和小龙虾的烹饪技艺是雁江区苌弘美食文化之乡的重要绝技，将推动雁江的文旅餐饮服务产业的发展起到非常重要的作用。

为传承“麻辣小龙虾”烹饪技艺，实现制作技术标准化，特提出制定《长寿美食菜系烹饪技艺 麻辣小龙虾》地方标准。

**DB5120/T X-XXXX**

**长寿美食菜系烹饪技艺 麻辣小龙虾**

**1 . 范围**

本文件规定了长寿美食菜系烹饪技艺 麻辣小龙虾的安全要求、原料选取、烹饪器具、制作工艺、盛装方法和质量要求等。

本文件适用于麻辣小龙虾的制作**。**

**2 . 规范性引用文件**

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T29568-2013 小龙虾

GB/T 5461-2016 食用盐

GB/T30383 姜

GB/T8967 味精

GB/T4927-2003 啤酒

SB/T10371 鸡精

NY/T578-2002黄瓜

NY/T744葱

GB/T15691 香辛料调味品通过技术条件

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

《餐饮服务食品安全监督管理办法》 卫生部令第71号

《餐饮服务食品安全操作规范》 国食药监食[2011]395号

《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》 食安办[2017]31号

1. **定义**

麻辣小龙虾：选用从自然水源或优良水域养殖的小龙虾为食材，配以豆瓣酱、醋、姜、蒜经加工做成家常味河虾。

**4、 安全要求**

烹饪场地、灶具、灶具和盛器应符合SB/T 10426的规定，原料选取、制作、盛装过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》的规定。

**5、原料选取**

5.1数量

5.1.1主料小龙虾1000g

5.1.2 配料黄瓜50g洋葱50g魔芋150g

5.1.3 调料豆辨20g泡椒20g姜20g蒜20g干辣椒20g鸡精10g 味精 10g啤酒400g香料粉20g辣鲜露20g食盐20g

**DB5120/T X-XXXX**

5.2 质量要求（应符合相应规定） ：

小龙虾应符合GB/T29568的规定；

姜应符合 GB/T30383的规定；

味精应符合GB/T8967的规定；

啤酒应符合GB/T4927-2003的规定；

鸡精应符合SB/T10371的规定；

葱应符合 NY/T744的规定；

黄瓜应符合NY/T578的规定；

香辛调料应符合GB/T15691的规定。

**6.烹饪器具**

6.1灶具 燃气灶

6.2炊具 铁锅

6.3盛具 瓷盘

6.4量具 克称

**7.制作工艺**

7.1 前处理

7.1.2小龙虾、去大壳、去鳃、去虾线、开背、

7.1.3小龙虾洗净备用

7.1.4黄瓜切条、洋葱切条、姜蒜切片、磨芋切条

7.2 烹调方法

7.2.1 热锅烧制六成油温下小龙虾炸至变红

7.2.2 下入姜蒜、干辣椒、花椒、豆辨、泡椒香料粉炒香

**DB5120/T X-XXXX**

7.2.3 加入炸好的小龙虾

7.2.4 加入啤酒、水、食用盐、味精、鸡精、辣鲜露小火烧制二分钟即可。

**8.盛装方法**

用圆型大瓷盘盛装即可。

**9.质量要求**

9.1色泽

色泽红亮

9.2香气

香气浓郁飘香四溢

9.3口味

麻辣味浓

9.4形态

整洁美观

9.5质感

肉质鲜嫩Q弹

1. **最佳食用时间**

菜品中心温度不低于65℃或20分钟内食用