

ICS 67.040
X10

DB37

山东省地方标准

DB 37/T 3439.107—2018

鲁菜 鸭油黄菜

地方标准信息服务平台

2018-10-18 发布

2018-11-18 实施

山东省质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会、济南舜耕山庄集团提出。

本标准由山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会归口。

本标准起草单位：济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：陈秋、王斌、何元清、黑伟钰、张永。

地方标准信息服务平台

鲁菜 鸭油黄菜

1 范围

本标准规定了鸭油黄菜的术语和定义、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。

本标准适用于加工烹制鲁菜系列菜肴的鸭油黄菜。

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，仅所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 2719-2003 食醋卫生标准
- GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
- GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
- GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 21999-2008 蚝油
- GB/T 30383-2013 生姜
- NY/T 1835-2010 大葱等级规格
- 《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文件。

3.1

炒

将食物切成小件，连同调味料放入烧猛油的铁锅中迅速翻搅致熟的成菜技法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

鲜黄花菜100 g。

4.1.2 配料

4.1.2.1 鸡蛋黄 250 g，应符合 GB 10146 的规定。