

ICS 67.040
X10

DB37

山东省地方标准

DB 37/T 3439.54—2018

鲁菜 率子迎宾

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 率子迎宾

1 范围

本标准规定了率子迎宾的术语和定义、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率子迎宾。

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/T 1534-2017 花生油
- GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717-2003 酱油卫生标准
- GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 7652-2016 八角
- GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖
- GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20711-2006 熏煮火腿
- GB/T 30383-2013 生姜
- GB/T 30391-2013 花椒
- GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 760-2004 芦笋
- NY/T 1835-2010 大葱等级规格
- SB/T 10416-2007 调味料酒
- 《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

炸

将食物放入大量的热油中至熟的技法。