

ICS 67.080.01

X26

备案号: 45216-2015

DB 15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 756—2014

内蒙古地方菜 玉鸟戏贺蘑

地方标准信息服务平台

2015-01-15 发布

2015-04-15 实施

内蒙古自治区质量技术监督局

发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古新兴餐饮业标准量化研究院提出。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局归口。

本标准起草单位：内蒙古自治区标准化院、内蒙古新兴餐饮业标准量化研究院、内蒙古阿拉善宾馆。

本标准主要起草人：籍凤英、贾双文、翟鹏程、张欣、韩正泽。

本标准于2015年1月首次发布。

地方标准信息服务平台

内蒙古地方菜 玉鸟戏贺蘑

1 范围

本标准规定了玉鸟戏贺蘑的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等。

本标准适用于内蒙古地方菜系列菜肴玉鸟戏贺蘑，常见于内蒙古阿拉善地区。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定

GB 5461 食用盐

GB 7096 食用菌卫生标准

GB 8233 芝麻油

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 21488 脐橙

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 840 绿色食品 虾

NY/T 842 绿色食品 鱼

NY/T 1193 姜

SB/T 10416 调味料酒

DB15/T 588 蒙餐 扒驼掌

DB15/T 603 蒙餐 从烧蹄筋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

焯水

将初加工的原料放入水锅中加热至半熟或全熟，取出以备进一步烹调或调味的过程。

[DB15/T 588—2013，定义 3.5]

3.2