

T/ZCCY

广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 005—2022



增城小吃 凉拌鲮鱼皮 制作技术规范

Zengcheng snacks
The standard of marking cold food in sauce
dace skin

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 01 实施

广州市增城区餐饮协会 发布

35



扫描全能王 创建

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城正果镇忠记云瀚世家店、广州增城正果岐鱼世家店。

本文件主要起草人：蒲文娟、陈小敏、邹锦康、谭礼浩、李莉楠、罗杰文、何晓玲、谭五丰、刘灶斌。



增城小吃 凉拌鲮鱼皮 制作技术规范

1 范围

标准规定了增城小吃凉拌鲮鱼皮制作技术规范术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃凉拌鲮鱼皮的制作烹制。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1139-2022 洋葱
 GB/T 1534-2017 花生油
 GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类
 GB/T 22165-2008 坚果炒货食品
 GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
 GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
 GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
 GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准
 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量
 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB/T 30382-2013 辣椒（整的或粉状）
 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 GB/T 317-2018 白砂糖
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
 GB/T 7900-2018 白胡椒
 GB/T 8233-2018 芝麻油
 SB/T 10415-2007 鸡粉调味料
 SB/T 10458-2008 鸡汁调味料
 CAC/RCP 52-2003 水产及水产加工品操作规范
 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲮鱼皮 *dancc skin*

将鲮鱼冷冻至半冻硬状态，用刀在鱼尾处轻轻划个口，只切透鱼皮，再用钳子牢牢夹住鱼皮使劲拉至头部，剥下鱼皮。

