汤溪名膳 冷菜系列

1 范围

本文件规定了汤溪名膳的冷菜系列的原料、烹饪器具、制作及质量要求、卫生要求。
本文件适用于汤溪名膳的冷菜的制作、规范与管理。

2 规范性引用文件

按照GB/1.1-2020《标准化工作守则》第一部分：《标准化文件的结构和起草规则》

GB/T 30382 辣椒

GB/T 24700 大蒜（冷藏）

GB/T 22106 非发酵豆制品

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 9959 分割鲜、冻片猪肉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 5461 食用盐

GB/T 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1532 花生米

GB/T 1352 黄豆

GB/T 1172 姜

3 术语与定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料

相关原料（包括主料、辅料及调料）应符合表1的要求。

表 1 原料要求

序 号	名 称	要 求
1	辣椒	符合 GB/T 30382 的规定
2	大蒜	符合GB/T 24700 的规定
3	非发酵豆制品	符合GB/T 22106 的规定
4	酿造酱油	符合SB/T 18186的规定
5	分割鲜.冻片猪肉	符合GB/ T9959 的规定

6	谷氨酸钠（味精）	符合GB/T 8967 的规定
7	食用盐	符合GB/T 5461 的规定
8	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵	符合GB/T 1886.2 的规定
9	大豆油	符合GB/T 1535的规定
	花生米	符合GB/T 1532的规定
	黄豆	符合GB/T 1352的规定
	姜	符合GB/T 1172的规定

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃油，燃气两用灶，及其它灶具。

5.2 炊具

宜选菜刀，砧板，用单、双耳边锅，高压锅及其它炊具。

5.3 器具

应选用符合规定的计量器具。

6 制作及质量要求

汤溪名膳 冷菜系列包含七道冷菜，其制作及质量要求应符合附录A~附录L的要求。

序号	菜品名称	制作及质量要求
1	黄豆冻	按照附录A的要求
2	白切鸡	按照附录B的要求
3	卜卜菜	按照附录C的要求
4	腌四样	按照附录D的要求
5	白切肉	按照附录E的要求
6	猪油渣	按照附录F的要求
7	陷灰干	按照附录G的要求

7 卫生要求

菜肴制作过程的操作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

附 录 A

（规范性附录）

黄豆冻

A.1 原料配方

主料：黄豆450 g、两头乌猪脚1500 g

A.1.1 配料：生姜5 g、干辣椒2 g。

A.1.2 调料：氨基酸态氮含量在0.4g/100ml酱油25 g、盐5 g、本地产米酒（黄酒）50 g、水2000 g。

A.2 制作工序

A.2.1 将猪脚洗净后剁成长3cm见方块， 干黄豆洗净冷水浸泡涨发3小时左右。

A.2.2 高压锅加水放入猪脚、黄豆，加入黄酒、生姜、干辣椒，煮制20分钟左右待黄豆、猪脚酥烂后， 离火，分装待冷却凝固即成。

A.3 装盘

A.3.1 盛装器皿

宜选用直径8cm的圆瓷碗。

A.3.2 盛装效果

效果参见图A.1。



图 A.1 黄豆冻

A.4 感官要求

表 A.1　感官要求

项目	要　　求	检验方法
色泽	颜色淡红	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
香味	清香	
形态	馒头形	
质感	软韧	
口味	咸鲜微辣	

A.5　最佳食用时间

从成品出锅到食用，气温10°C以下时间不宜少于180分钟，10°C以上入冰箱宜冷藏180分钟

附　录　B

（规范性附录）

白切鸡

B.1　原料配方

B.1.1　主料：本地产阉鸡1只约1700 g、猪肋条肉1000 g。

B.1.2　配料: 生姜30 g、大蒜5 g。

B.1.3　调料：本地产米酒2 0g、氨基酸态氮含量在0.4g/100ml酱油5 g、味精2 g。

B.2　制作工序

B.2.1　先将鸡宰杀开腹去内脏洗净，猪肋条肉洗净顺长一开二。生姜拍松20 g。

B.2.2　将鸡、肋条肉、水、本地产米酒、生姜入锅煮1小时左右（大火烧开转小火）

B.2.3　将煮熟的鸡捞出冷却后改刀拼摆原型状装盘即成。

B.2.4　跟上酱油、生姜米10 g、大蒜末蘸料即可。

B.3　装盘

B.3.1　盛装器皿

宜选用长30 cm的方形瓷盘。

B.3.2　盛装效果

效果参见图B.1。



图 A.2　白切鸡

B.4　感官要求

表 B.1　感官要求

项目	要　求	检验方法
色泽	颜色金黄	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
香味	浓郁	
形态	自然形	
质感	绵嫩	
口味	咸鲜	

B.5　最佳食用时间

从成品出锅到食用，时间不宜少于20分钟。

附 录 C

（规范性附录）

卜卜菜

C.1 原料配方

C.1.1 主料：胡萝 卜50g、腌白萝 卜150g、黄豆芽150g、腌辣椒50g、产豆腐干300g、油豆腐100g、腌白菜150g、干萝 卜丝干50g，以上都是本地产原材料。

C.1.2 调料：本地产菜籽油100g。

C.2 制作工序

C.2.1 将胡萝 卜、腌白萝 卜、腌辣椒、豆腐干、油豆腐1切成约4CM长、0、5CM粗的丝，本地产腌白菜10g切成1cm丁，黄豆芽摘洗干净，干萝 卜丝冷水泡涨。

C.2.2 锅烧热入菜籽油，放入切好的所有主料煸炒3分钟（胡萝 卜丝出锅前放）。

C.2.3 离火冷却后装盘，分装10份即可。

C.3 装盘

C.3.1 盛装器皿

宜选用直径15cm的圆瓷汤盆。

C.3.2 盛装效果

效果参见图C.1。



图B.1 卜 卜菜

C.4 感官要求

表 C.1 感官要求

项目	要 求	检验方法

色泽	鲜颜	

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/636113012023011035