

团 体 标 准

T/GDPRXH 67—2024
代替T/GDPRXH 67—2023

潮式小食 墨斗卵粿

Chiu Snack—Cuttlefish Egg Kueh

2024-06-20 发布

2024-06-20 实施

广东烹饪协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 烹饪工艺	2
6 食用	3
7 特点	3
附录 A (资料性) 图片	4
附录 B (资料性) 营养成分表 (参考)	5
附录 C (资料性) 菜品烹制操作步骤图	6
参考文献	9

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》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门烹饪协会、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、潮州市烹调协会、汕尾市餐饮行业协会共同提出。

本文件由广东烹饪协会归口。

本文件起草单位：汕头市标准化协会、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、广东烹饪协会潮菜专业委员会、香港群生饮食技术人员协会、澳门烹饪协会、汕头市餐饮业协会、汕头市濠江区鱼丸与餐饮协会、广东汕头幼儿师范高等专科学校、汕头职业技术学院、广东省粤东技师学院、汕头市检验检测中心、汕头市南粤潮菜餐饮服务职业技能培训学校、潮州市烹调协会、韩山师范学院、揭阳技师学院、汕尾市餐饮行业协会、深圳市烹饪协会潮菜专业委员会。

本文件主要起草人：林培群、杨映红、赵利平、蔡煜东、洪东旭、饶毅萍、池鲁强、陈文修、纪瑞喜、陈少俊、詹明亮、黄武营、陈俊生、陈映武、纪力钦、袁振军、梁志鸿、余传招、刘亨利、李盛煌、陈泽尧、王杰忠、许美德、肖伟忠、姚浩展、蔡洁。

引 言

拥有超长海岸线的潮汕地区，海洋渔产丰富多样。懂吃会吃的潮汕人对于大自然的馈赠是充分发挥了自己的智慧和想象力，寻常普通的食材，一番加工制作，便成为一道又一道绝无仅有的美食。墨斗卵粿，便是极具特色的地方小吃。

墨鱼，即乌贼，潮汕地方习称“墨斗”。墨斗卵，北宋沈括称之为“魷鮆”，其《梦溪笔谈·杂志一》记载：“宋明帝好食蜜渍魷鮆，一食数升。魷鮆乃今之乌贼肠也。”¹⁾清代袁枚在《随园食单》中也有“乌鱼蛋最鲜，最难服事”²⁾的说法。乌鱼即乌贼，乌鱼蛋就是“墨斗卵”。

所谓的墨斗卵，是指雌性墨鱼体内的缠卵腺。墨鱼卵营养丰富，可腌制、爆炒，或制成干品后炖煮等，在沿海各地有多种吃法。而将墨鱼卵制作成金黄色的香喷美味的粿品——“墨斗卵粿”，则以汕头市濠江区最为独特。

“墨斗卵粿”以墨鱼卵（雌墨鱼的缠卵腺）、淀粉、食盐、青蒜、味精为原料，制作时要从鲜活的墨鱼中先取出卵腺，历经洗净剥膜、手工捏成泥状、搅拌至“膨化”、切片油煎等多道工序精工制作而成，其间盐水与墨鱼卵在翻搅中形成泥状、产生膨化而凝结的工序，是墨斗卵粿制作特有的工序，体现出潮汕美食“擅烹海鲜、食不厌精、脍不厌细”的烹制特点。

烹制好的墨斗卵粿，外表金黄，内里雪白，香软弹牙，食用时蘸上甜酱或辣椒酱，尤为美味。

墨斗卵粿是老少皆宜的健康风味小吃，先后被评为“中华名小吃”“汕头名小吃”，其制作技艺，已经列入汕头市濠江区非物质文化遗产代表性项目名录。

潮式小食 墨斗卵粿

1 范围

本文件规定了墨斗卵粿的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于墨斗卵粿（菜品）的烹制。

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 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB 14934	食品安全国家标准	消毒餐（饮）具
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB 31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范
NY/T 1070		辣椒酱
NY/T 1987		鲜切蔬菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原料要求

主料、辅料、调料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

表1 原料要求

类型	名称	要求
主料	墨鱼卵	GB 2733
辅料	饮用水	GB 5749
	淀粉 ^a	GB 31637
	花生油	GB 2716
	蒜苗	NY/T 1987
调料	辣椒酱	NY/T 1070

表1 原料要求(续)

类型	名称	要求
调料	桔油	GB 31644
	食用盐	GB 2721
	味精	GB 2720
°宜使用马铃薯淀粉或玉米淀粉。		

4.2 器具要求

4.2.1 烹制过程使用的器具应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的规定。

4.2.2 装盛食品的餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3 卫生要求

卫生要求应符合 GB 31654、GB 10136、《食物业规例》(香港特别行政区第132章)、《食品安全法》(澳门特别行政区第5/2013号行政法规)及《酒店业场所业务法》(澳门特别行政区第8/2021号行政法规)的规定。

5 烹饪工艺

5.1 原料

烹饪墨斗卵棵的主料、辅料及调料推荐用量见表2。

表2 原料表

类型	名称	用量/g
主料	墨鱼卵	500
辅料	饮用水	350
	淀粉	100
	花生油	80
	蒜苗	20
调料	辣椒酱	20
	桔油	20
	食用盐	10
	味精	1
注1: 推荐量是经烹饪经验给出的建议值, 可根据口味适当增减原料的用量。 注2: 菜品原料图参见附录A。		

5.2 烹制

5.2.1 预处理

5.2.1.1 将蒜苗洗净切粒剁成末。

5.2.1.2 淀粉加 250 g 水搅拌成水淀粉。食用盐加 100 g 水溶解成盐水。

5.2.2 加工

5.2.2.1 用手工将墨鱼卵捏成泥状, 也可用搅拌设备搅打成泥。加入水淀粉, 快速进行搅拌成糊状。

5.2.2.2 将搅拌成糊的墨鱼卵泥装入木盆里, 先撒入蒜苗末和味精, 搅拌均匀后, 注入兑好的盐水, 用手掌逆时针方向快速搅拌, 并从中间由内向外用力翻搅, 直至墨鱼卵泥成胶状, 且表层发亮不粘手。制作好的墨斗卵棵生制品可在 0℃~5℃环境下冷藏存放不超过 3 d。

5.2.2.3 将制作好的墨斗卵粿生制品分切成厚度约 2mm, 大小适中的片状, 在煎鼎上用油小火煎至两面金黄, 在鼎内用铲子切成约 3cm×3cm 小块后装盘。

5.2.3 酱碟

一碟辣椒酱, 一碟桔油。

5.2.4 摆盘

采用瓦楞叠铺于瓷盘。

6 食用

菜品完成后宜即时食用。

7 特点

7.1 感官

墨斗卵粿具有如下特点:

——色泽金黄。

——粿肉洁白, 富有弹性。

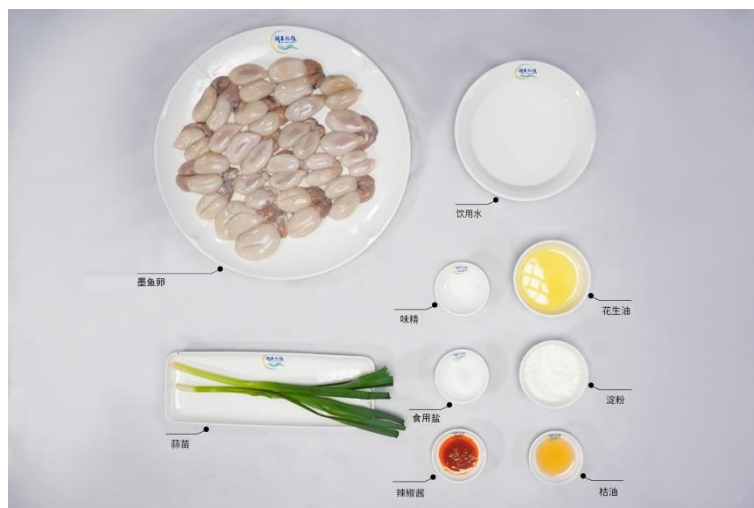
7.2 营养

营养成分参见附录B。

附录 A
(资料性)
图片

A.1 原料图

墨斗卵粿菜品原料图参见图A.1。



图A.1 菜品原料图

A.2 成品图

墨斗卵粿菜品成品图参见图A.2。



图A.2 墨斗卵粿成品图

附录 B
(资料性)
营养成分表 (参考)

墨斗卵粿的营养成分见表B.1。

表 B.1 营养成分表 (参考)

项目	每100 g	营养素参考值%
能量	472 kJ	6%
蛋白质	7.6 g	13%
脂肪	4.8 g	8%
胆固醇	116 mg	39%
碳水化合物	9.7 g	3%
钠	672 mg	34%
水分	75.9 g	-

附录 C
(资料性)
菜品烹制操作步骤图

表 C.1 墨斗卵粿烹制操作步骤图

步骤	要求	示意图
预处理	1. 将蒜苗洗净切粒剁成末。 2. 淀粉加 250g 水搅拌成水淀粉。食用盐加 100g 水溶解成盐水。	 <p>图 C.1 蒜苗剁成末，配制水淀粉和盐水</p>
加工	制作墨斗卵粿生制品 1. 用手工将墨鱼卵捏成泥状，也可用搅拌设备搅打成泥。加入水淀粉，快速进行搅拌成糊状。 2. 将搅拌成糊的墨鱼卵泥装入木盆里，先撒入蒜苗末和味精，搅拌均匀后，注入兑好的盐水，用手掌逆时针方向快速搅拌，并从中间由内向外用力翻搅，直至墨鱼卵泥成胶状，且表层发亮不粘手。制作好的墨斗卵粿生制品可在 0℃~5℃ 环境下冷藏存放不超过 3d。	 <p>图 C.2 将墨鱼卵捏成泥状，加入水淀粉，快速进行搅拌成糊状</p>  <p>图 C.3 注入兑好的盐水，用手掌逆时针方向快速搅拌</p>

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/218042012023006115>