



中华人民共和国国家标准

GB/T 32095.4—2015

家用食品金属烹饪器具不粘表面 性能及测试规范

第4部分：食物模拟测试规范及评价方法

Performance and test methods of non-stick
surface of domestic metal cooking utensils—

Part 4: Test specification of simulative test and evaluation methods

2015-10-09 发布

2016-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
家用食品金属烹饪器具不粘表面
性能及测试规范
第 4 部分:食物模拟测试规范及评价方法
GB/T 32095.4—2015

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址:www.gb168.cn

服务热线:400-168-0010

010-68522006

2015 年 12 月第一版

*

书号: 155066 · 1-53259

版权专有 侵权必究

前 言

GB/T 32095《家用食品金属烹饪器具不粘表面性能及测试规范》分为四个部分：

- 第 1 部分：性能通用要求；
- 第 2 部分：不粘性及耐磨性测试规范；
- 第 3 部分：耐腐蚀性测试规范；
- 第 4 部分：食物模拟测试规范及评价方法。

本部分为 GB/T 32095 的第 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国金属餐饮及烹饪器具标准化技术委员会(SAC/TC 410)归口。

本部分负责起草单位：武汉苏泊尔炊具有限公司、浙江爱仕达电器股份有限公司。

本部分参加起草单位：国家日用金属制品质量监督检验中心(沈阳)、中国标准化研究院、浙江炊大王炊具有限公司、南龙集团有限公司、大金氟涂料(上海)有限公司、天喜控股集团有限公司、广东美的生活电器制造有限公司、九阳股份有限公司、杭州吉华高分子材料股份有限公司、浙江三禾厨具有限公司、华福涂料(江门)有限公司、广东阳晨厨具有限公司、浙江鹏孚隆科技有限公司、佛山市珀力玛高新材料有限公司、佛山市南海新南炊具有限公司。

本部分主要起草人：张田福、蔡长寿、陈合林、陈美荣、单智华、马爱进、张雪凌、王鹏、许崇毅、郭行蓬、袁军、黄良光、韩润、刘海兵、程强、曹俊峰、姚中沃、史航、梁文波、李国忠。

家用食品金属烹饪器具不粘表面 性能及测试规范

第4部分：食物模拟测试规范及评价方法

1 范围

GB/T 32095 的本部分规定了家用食品金属烹饪器具(以下简称烹饪器具)不粘表面食物模拟测试的菜谱、使用工具和设备、试验方法及评价方法。

本部分适用于具有不粘表面的家用食品金属烹饪器具,包括煎炒类、蒸煮类、饭煲类、烘烤器具类等。该部分适合产品设计开发和制造的企业使用。

2 菜谱

2.1 番茄汤

原料:番茄 160 g,醋 30 mL,水 1 000 mL,盐 5 g;

烹饪方法:在烹饪器具中加入醋及水,切片的西红柿及盐,在加热源上加热至沸腾,并保持 5 min 盛出食物。

2.2 煎炒土豆片

原料:土豆 450 g,植物油 80 mL;

烹饪方法:在烹饪器具中加入植物油,待油升温后加入土豆片进行翻炒,6 min 后盛出食物。

2.3 糖醋排骨

原料:猪小排 500 g,植物油 40 mL,番茄酱 160 g,白糖 10 g;

烹饪方法:在烹饪器具中加入植物油,待油升温后加入排骨进行翻炒,4 min 后加入番茄酱及白糖继续翻炒,8 min 后盛出食物。

2.4 螺蛳

原料:螺蛳 350 g,植物油 40 mL,姜丝 10 g,盐 5 g,豆瓣酱 30 g,辣椒酱 5 g,料酒 10 mL,水 200 mL;

烹饪方法:在烹饪器具中加入大豆油,待油升温后加入姜丝,随后倒入螺蛳进行翻炒,过程中加入料酒、豆瓣酱、辣椒酱、盐、水进行翻炒,6 min 后盛出食物。

2.5 米饭

原料:粳米、水(数量配比见表 1);

烹饪方法:按常规煮饭方法进行,煮饭结束后保温 10 min 后,将烹饪器具倒置倒出米饭。