|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

X 10 |

团体标准

T/XXX XXX—2023

潮汕小吃 墨斗卵粿

（征求意见稿）

XXXXXXXXX  发布

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

目次

[前言 II](#_Toc139268881)

[引言 III](#_Toc139268882)

[1 范围 1](#_Toc139268883)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc139268884)

[3 术语和定义 1](#_Toc139268885)

[4 基本要求 1](#_Toc139268886)

[5 烹饪工艺 2](#_Toc139268887)

[6 食用 3](#_Toc139268888)

[7 特点 3](#_Toc139268889)

[附录A （资料性） 图片 4](#_Toc139268890)

[附录B （资料性） 常见口味及其工艺 6](#_Toc139268891)

[附录C （资料性） 营养成分表（参考） 7](#_Toc139268892)

[参考文献 8](#_Toc139268893)

1. 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 提出。

本文件由 归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

1. 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“鱁鮧”，其《梦溪笔谈·杂志一》记载：“宋明帝好食蜜渍鱁鮧，一食数升。鱁鮧乃今之乌贼肠也。”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。墨斗卵营养丰富，可腌制、爆炒，或制成干品后炖煮等，在沿海各地有多种吃法。而将墨斗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”以墨斗鱼卵（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。

墨斗（墨鱼）卵含有丰富的蛋白质、多种氨基酸和微量元素，具有降血脂、降血压，补心养阴、利水止血等食用功效。

烹制好的墨斗卵粿，外表金黄，内里雪白，香软弹牙，食用时蘸上甜桔油或辣椒酱，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，也于2023年5月列入汕头市濠江区非物质文化遗产代表性项目名录。

潮汕小吃 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的烹制。

* 1. 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 基本要求
		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。

1. 原料要求

| 类型 | 名称 | 要求 |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 墨鱼卵（雌墨鱼的缠卵腺） | GB 2733 |
| 辅料 | 饮用水 | GB 5749 |
| 淀粉 | GB 31637 |
| 青蒜粒 | NY/T 1987 |
| 熟猪油 | GB 10146 |
| 调料 | 食盐 | GB 2721 |
| 味精 | GB 2720 |
| 辣椒酱 | NY/T 1070 |
| 桔油 | GB 31644 |

* + 1. 器具要求

烹制过程使用的器具应符合GB 4806.1和GB 4806.9的规定。

装盛食品的餐具应符合GB 14934的规定。

* + 1. 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654的规定。

* + 1. 其他

原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。

卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

* 1. 烹饪工艺
		1. 原料

烹饪墨斗卵粿的主料、辅料及调料推荐用料量见表2。

1. 原料表

| 类型 | 名称 | 用量/g |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 墨鱼卵（雌墨鱼的缠卵腺） | 500 |
| 辅料 | 饮用水 | 350 |
| 淀粉 | 100 |
| 青蒜粒 | 20 |
| 花生油 | 80 |
| 调料 | 食盐 | 10 |
| 味精 | 1 |
| 辣椒酱 | 20 |
| 桔油 | 20 |
| 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。
2. 菜品原料图参见附录A。
 |

* + 1. 烹制
			1. 预处理
				1. 将雌墨鱼洗净、青蒜洗净切粒。

淀粉加水搅拌成水淀粉。食盐加水溶解成盐水。

* + - 1. 加工

将雌墨鱼剖开取出体内的两个墨鱼卵，洗净后剥去卵体外层的表膜；

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。

将搅拌成糊的墨鱼卵泥装入木盆里，先撒入切好的青蒜末和味精，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冷藏存放。

将制作好的墨斗卵粿生制品分切成片状，在煎鼎上用油慢火煎至两面金黄,在锅内用铲子切成约3cm×3cm小块后装盘。

* + - 1. 配置蘸料

一碟辣椒酱，一碟桔油。

* + - 1. 摆盘

采用平面式摆盘，分成两列，重叠平铺于椭圆形陶瓷盘。

* 1. 食用

菜品完成后宜即时食用。常温状态下，保存时间不宜超过2h。

* 1. 特点
		1. 感官

墨斗卵粿具有如下特点：

1. 表面金黄酥脆，里面雪白有弹性。
2. 鲜美可口，咸香四溢。
	* + 1. 营养

营养成分参见附录C。

1.
2. （资料性）
图片
	1. 原料图

菜品原料图参见图A.1。

* 1. 菜品原料图
	2. 成品图

菜品成品图参见图A.2。

* 1. “XXXX”成品图
1. （资料性）
常见口味及其工艺

XXXX常见口味及其工艺见表B.1。

* 1. XXXX常见口味及其工艺

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 工艺 | 流派1 | 流派2 | 流派3 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. （资料性）
营养成分表（参考）

XXXX的营养成分见表C.1。

* 1. 营养成分表（参考）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 每100克（g） | 营养素参考值% |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

参考文献

[1]沈括.梦溪笔谈[M].上海:上海书店出版社,2003.

[2]袁枚.随园食单[M].南京:江苏古籍出版社,2000.

