

ICS 67.120.30

CCS X 20

团 体 标 准

T/ZCCIDF 0002-XXXX

珠海传统粤菜 胡椒浸生蚝

Zhuhai traditional Cantonese cuisine Pepper soaked oysters

征求意见稿

20230328

在提出反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

珠海市粤菜产业发展联合会 发布

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。

本文件由珠海市粤菜产业发展联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：珠海市粤菜产业发展联合会、中山市技师学院、珠海厨缘贸易有限公司、珠海市香洲区正宇佳欣职业培训学校、中山市元通进出口贸易有限公司、中山火炬职业技术学院、本文件主要起草人：汪俭、张发妙、吴小禾、甘儒钢、庞敏、郑蔚滢、叶亲枝。

引 言

胡椒浸生蚝是珠海十分具有本土风味的传统美食。为规范并传承传统粤菜，制定《珠海传统粤菜 胡椒浸生蚝》团体标准。

珠海传统粤菜 胡椒浸生蚝

1 范围

本文件规定了珠海传统粤菜胡椒浸生蚝的术语和定义、技术要求、食用方法。

本文件适用于珠海传统粤菜胡椒浸生蚝的制作与食用。

2 规范性引用文件

下列文件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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 30383 生姜

SB/T 10415 鸡粉调味料

SC/T 3121 鲜牡蛎肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生蚝

又叫牡蛎，牡蛎科的物种统称牡蛎。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 胡椒应符合 GB/T 7900 的要求。

4.1.2 生蚝应符合 GB 2733 及 SC/T 3121 的要求。

4.1.3 用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的要求。

4.1.5 葱应符合

4.1.6 鸡粉应符合 SB/T 10415 的要求。

4.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。

4.2 烹饪流程

4.2.1 流程

烹饪流程：材料准备→预处理→烹饪（煮胡椒→浸生蚝→调味）→出品，见附录A。

4.2.2 材料准备

原材料包括：新鲜生蚝肉、姜片、葱花、鸡粉、盐、胡椒粉碎。

4.2.3 预处理

4.2.3.1 胡椒预处理

白胡椒洗净沥干水分炒香拍成胡椒碎。

4.2.3.2 生蚝预处理

取一个盆，放入生蚝肉，在其中滴上几滴食用油，之后用手将生蚝肉轻轻抓拌，并挑出其中的生蚝壳碎片，之后用清水洗净。也可以在盆中加入一些面粉或盐，稍加浸泡后用水冲洗干净。

4.2.4 烹饪

4.2.4.1 锅内烧开水放姜片胡椒碎煮 5min。

4.2.4.2 放入预处理好的生蚝，再浸煮 2 分钟，放鸡粉、食用盐、胡椒粉碎，调味出锅，放葱花即可。

5 质量要求

5.1 感官要求

感官应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	生蚝呈自然色泽乳白色或灰白色，有光泽，汤色偏白色或灰白色
滋味及气味	煮熟后爽口鲜嫩多汁，有明显生蚝的特有鲜香味道
形 态	生蚝椭圆形肉厚肥
组织结构	生蚝肉个体基本完整
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

5.2 卫生要求

浸煮熟透

6 食用方法

6.1 宜生蚝和汤一起食用。

6.2 菜品出锅至食用，应在 30min 内为佳，冬天宜有小火温着。

附 录 A
(资料性)
烹饪工艺流程

A.1 材料准备

新鲜蚝肉500g、姜片10g、葱花5g、鸡粉3g、盐3g、胡椒粉碎6g。

A.2 预处理

取一个盆，放入生蚝肉，在其中滴上几滴食用油，之后用手将生蚝肉轻轻抓拌，并挑出其中的生蚝壳碎片，之后用清水洗净。也可以在盆中加入一些面粉或盐，稍加浸泡后用水冲洗干净。如图A.1。



图 A.1 预处理后的生蚝

A.3 胡椒预处理

白胡椒炒香拍碎，如图A.2。



图 A.2 拍碎胡椒

A.4 烹饪

A.4.1 锅内烧开水放姜片胡椒碎煮5min，如图A.3。



图 A.3 姜片胡椒碎

A. 4. 2 放入生蚝，再浸煮2min，放鸡粉3g、盐3g、胡椒粉碎6g克，出锅，放葱花即可. 如图A. 4。



图 A. 4 生蚝浸胡椒

参 考 文 献

- [1] GB/T 12313-1990 感官分析方法 风味剖面检验
 - [2] 全
-