

# 团 体 标 准

T/CGZX XX—2023

## 白灼张槎笋

Scalded Zhangcha bamboo shoots

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，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

佛山市禅城区质量技术协会 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。

本文件由XXXXXXXXXXXXXXXXX提出。

本文件由佛山市禅城区质量技术协会归口。

本文件起草单位：XXXXXX、XXXXXX、

本文件主要起草人：

## 引 言

自古以来，竹笋就是菜中珍品。美食家苏东坡一句“无肉令人瘦，无竹令人俗”，点出了笋的精髓，生长于佛山的张槎笋，更是笋中精品。

粤菜中，所有食材制作的方式，白灼最能体现食材的原汁原味，对食材的要求也是最高的，而张槎笋就是以其鲜、爽、脆、嫩、无渣而成为大厨们白灼的首选食材，也成为众多食客的青睐。

# 白灼张槎笋

## 1 范围

本文件规定了白灼张槎笋的基本要求、烹饪工艺、菜品要求、菜品检验、盛装、传送与保存。  
本文件适用于白灼张槎笋。

## 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/T 1534 花生油  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
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 食品接触材料及制品通用安全要求  
GB 4806.9 食品接触用金属材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14934 消毒餐（饮）具  
GB/T 30383 生姜  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜  
NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品  
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量  
《餐饮服务食品安全操作规范》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 张槎笋

在佛山市禅城区张槎街道东平河堤种植的品种为大头典竹的甜笋。

### 3.2

#### 白灼

把食材放于清水中将食材煮熟的一种烹调技法。

## 4 基本要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 制作过程中所用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 主料、辅料和调料除了应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求外，还应符合表 1 的要求。

表1 原料要求

类型	名称	要求
主料	张槎笋	NY/T 1048
辅料	姜	GB/T 30383
	葱	NY/T 744
调料	花生油	GB/T 1534
	酱油（生抽）	GB 2717
	食用盐	GB 2721

## 4.2 器具要求

4.2.1 烹制用锅应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的要求。

## 4.3 卫生要求

4.3.1 加工场所环境、食品污染风险控制应符合 GB 31654 的相关规定。

4.3.2 菜品制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

## 4.4 其他

4.4.1 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。

4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

## 5 烹饪工艺

### 5.1 原料

5.1.1 烹饪白灼张槎笋的主料、辅料及调料用量见表 2。

表2 配料表

类型	名称	用量
主料	张槎笋	350g
辅料	姜	蘸水调制比例： 姜:葱:酱油:花生油=1:2:3:1
	葱	
调料	花生油	
	酱油（生抽）	
	食用盐	3g
注：用量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味释放增减原料的用量。		

5.1.2 根据口味适当增减辅料及调料的种类。

### 5.2 烹制

#### 5.2.1 烹调技法

白灼张槎笋的烹调技法为“白灼”。

#### 5.2.2 预处理

5.2.2.1 将新鲜的张槎笋剥壳后洗净，去除根部，削除外层老皮（削至露出嫩笋肉）；

5.2.2.2 将笋肉洗净后，切成长宽约 3 cm×8 cm、厚度 1.5cm 的块状；

5.2.2.3 将姜去皮，葱去头，清洗干净，切细丝备用。

#### 5.2.3 加工

##### 5.2.3.1 菜品加工

5.2.3.1.1 将约一升凉水及处理好的笋块一同入锅，放入约 3g 食用盐，开大火煮约 15 min 后转中小火煮约 30 min；

5.2.3.1.2 将煮好的笋块捞出将水沥干装盘。

### 5.2.3.2 蘸料制作

将姜、葱、酱油、花生油按1:2:3:1的比例调制至调味碟中即可。

## 6 菜品要求

### 6.1 感官要求

应符合表3要求。

表3 感官要求

项目	要求
外观	笋块为大小均应的块状，呈象牙白色
气味	具备张槎笋应有的清香
滋味	具备张槎笋应有的鲜、甜、清、爽风味
口感	细腻、无渣、爽脆

### 6.2 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

### 6.3 微生物限量

应达到DBS 44/006要求的一类“满意”等级。

## 7 菜品检验

### 7.1 感官检验

7.1.1 每份菜品在店内销售前或食用前应对表3“感官要求”进行检验，检验合格后方可销售和食用。

7.1.2 在自然光下，观察菜品的外观。

7.1.3 菜品应在温度30℃~45℃之间，嗅其气味，尝其滋味及口感。

### 7.2 污染物及微生物限量检测

7.2.1 污染物限量检验按GB 2762规定的方法检验。

7.2.2 微生物限量检验按DBS 44/006规定的方法检验。

## 8 盛装、传送与保存

### 8.1 盛装

盛装菜品的器具应经消毒处理，符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

### 8.2 传送

菜品应在盛出后10 min内传送至餐厅，在传送过程中，应密封或覆盖防护材料，避免日晒、雨淋、粉尘、昆虫等污染。

### 8.3 保存

菜品完成后在15分钟内食用口感最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2小时。