ICS 67.120.30
CCS X 20

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—2023

龙虾刺身制作技术规程

Technical specification for lobster sashimi

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布 2023-XX-XX 实施

南宁市标准化协会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　卫生要求 1
5　专业器具 1
5.1　出刃刀 2
5.2　柳刃刀 2
5.3　薄刃刀 2
5.4　毛巾 2
5.5　砧板和盛具 2
6　原辅料 2
6.1　龙虾 2
6.2　制作用冰 2
6.3　制作用水 2
6.4　酱油 2
6.5　柠檬 2
6.6　黄瓜 2
6.7　胡萝卜、白萝卜 2
6.8　山葵 2
6.9　紫苏叶 2
6.10　其他辅料 2
7　工艺 2
7.1　工艺流程 2
7.2　工艺要求 3
7.3　辅料制作 3
附录A（资料性）　龙虾刺身及辅料盛装 4
附录B（资料性）　辅料选材及制作要求 5
参考文献 6

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。

本文件由防城港市市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：防城港市市场监督管理局、广西荣兴元酒店管理有限公司荣兴格朗大酒店、防城港港宸国际大酒店有限公司、防城港市仁海餐饮服务有限公司、北海市中等职业技术学校。

本文件主要起草人：禤东、戴大雄、李燕、邓平、杨正奇、邹伟、卢左范、莫乃森、韦国纯、周济扬。

龙虾刺身制作技术规程

1 范围

本文件界定了龙虾刺身制作技术所涉及的术语和定义，规定了卫生要求、专业器具、原辅料、工艺的要求。

本文件适用于澳洲龙虾和锦绣龙虾的刺身制作，其他龙虾的刺身制作可参照执行。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 22864 毛巾
GB/T 23498 海产品餐饮加工技术规范
GB/T 29370 柠檬
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 40356 厨用刀具
NY/T 578 黄瓜
NY/T 1267 萝卜
SC/T 9001 人造冰
T/CFNA 6117 山葵

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
龙虾刺身 lobster sashimi
以鲜活龙虾为原料，依照特定的工艺处理，享用时佐以酱油和山葵的一种生食料理。

3.2
出刃刀 blade with cutting edge
刀刃平直，单侧有刃，刀尖薄而锋利，刀尾厚而坚实，用于切开或拍剁较坚硬的食材。

3.3
柳刃刀 willow blade
刀刃平直，单侧有刃，刀身细长，刀刃锋利，用于切制刺身。

3.4
薄刃刀 thin blade
刀刃平直，单侧有刃，刀尖有圆头和方头两种形态，用于蔬菜的切割、剥皮和划分。

4 卫生要求

应符合GB 23498的规定。

5 专业器具

5.1 出刃刀

应符合GB/T 40356的规定。

5.2 柳刃刀

应符合GB/T 40356的规定。

5.3 薄刃刀

应符合GB/T 40356的规定。

5.4 毛巾

应符合GB/T 22864的规定。

5.5 砧板和盛具

应符合GB 31654的规定。

6 原辅料

6.1 龙虾

应符合GB 2733的规定。

6.2 制作用冰

应符合SC/T 9001的规定。

6.3 制作用水

应符合GB 5749的规定。

6.4 酱油

应符合GB 2717的规定。

6.5 柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

6.6 黄瓜

应符合NY/T 578的规定。

6.7 胡萝卜、白萝卜

应符合NY/T 1267的规定。

6.8 山葵

应符合T/CFNA 6117的规定。

6.9 紫苏叶

应符合《中华人民共和国药典》及有关规定。

6.10 其他辅料

应符合国家食品安全有关规定。

7 工艺

7.1 工艺流程

选虾→放血→切分→起肉→清理→浸泡→切片→盛装。

7.2 工艺要求

7.2.1 选虾

宜选用头大身小、外壳薄而滑润、肉质饱满、动作活泼，头部与躯干接缝处空隙紧密的龙虾，龙虾规格宜为1.3 kg及以上。

7.2.2 放血

将龙虾按头上尾下的方向拿起，取一根筷子，从虾肛处插至虾头处，拔出筷子并放出虾血。

7.2.3 切分

将放血好的龙虾置于砧板上，斜刀插入龙虾头身接缝处，沿接缝处划动一圈，在虾头覆盖一层毛巾并按压固定，扭转取出虾身。

7.2.4 起肉

将虾身置于砧板上，使用刀具沿虾身背腹接缝处两侧划开，并剥去腹部外壳，划出附着在背部外壳上的虾肉。

7.2.5 清理

将起肉好的虾肉置于砧板上，使用刀具清理虾肉上的薄膜、筋膜及虾线，并用水冲洗干净。

7.2.6 浸泡

将清理好的虾肉置于盛有柠檬片和冰水的盆中浸泡3 min～5 min。浸泡结束后，将虾肉取出并置于干净、干燥的毛巾上，吸去表面的水分。

7.2.7 切片

将虾肉切成大小均匀的块，顺着虾肉的蒜瓣状纹路，横刀切制成厚0.2 mm的薄片，夹起薄片观察，呈透明状。

7.2.8 盛装

参见附录A中图A.1、A.2。

7.3 辅料制作

参见附录B中表B.1。

附　录　A
（资料性）
龙虾刺身及辅料盛装

图A.1、图A.2给出了龙虾刺身及辅料盛装样式。

图 A.1 龙虾刺身及辅料盛装样式

图 A.2 龙虾刺身及辅料盛装样式

附　录　B
（资料性）
辅料选材及制作要求

表B.1给出了辅料选材及制作要求。

表 B.1 辅料选材及制作要求

类别	名称	选材要求	制作要求	成品感官要求
生鲜植物类辅料	胡萝卜	鲜嫩、无腐烂、无霉变	1）切丝，厚1 m1m～2 mm 2）切片，厚1 mm～2 mm	具有本身色泽，大小均匀，呈细丝状或片状
	白萝卜			
	黄瓜		切片，厚1 mm～2 mm	具有本身色泽，大小均匀，呈片状
	柠檬		切片，厚1 mm～2 mm	具有本身色泽，大小均匀，呈片状
	山葵		研磨成糊状	具有本身色泽，有香辛味，呈糊状
	紫苏叶		/	具有本身色泽，大小均匀
调味品	酱油	暗黑色、无异味、无霉变	/	具有本品色泽

参 考 文 献

[1] 碗丸，中午十三点煮.别说你会吃日料[M].青岛：青岛出版社，2017.