

DB3502/T

福建省厦门市地方标准

DB3502/T 057.1—2020

家政服务规范 家庭烹饪 第1部分：家常烹饪

Specification for household service—Household cooking
—Part 1:Home cooking

地方标准信息服务平台

2020-12-31 发布

2021-01-01 实施

厦门市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 工作要求	2
附录 A （资料性） 常见食物过敏性原料	5
附录 B （资料性） 家常烹饪服务验收单	6
附录 C （规范性） 常见食材初加工作业要点	7
附录 D （规范性） 常用预处理方法	8
附录 E （规范性） 常用烹饪方法作业要点	10
参考文献	13

地方标准信息服务平台

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。

本文件是DB3502/T 057《家政服务规范 家庭烹饪》的第1部分。DB3502/T 057已经发布了以下部分：
——第1部分：家常烹饪。

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。

本文件由厦门市家庭服务业协会提出。

本文件由厦门市商务局归口。

本文件起草单位：厦门市家庭服务业协会、厦门市标准化研究院、厦门市餐饮行业协会、厦门好慷家政服务有限公司、厦门小羽佳家政股份有限公司。

本文件主要起草人：蔡弘、李俊毅、张金梅、谢赳、徐美华、邵培林、张旭。

地方标准信息服务平台

引 言

家庭烹饪服务是家政服务的重要内容之一，是以家庭为服务对象，由专业家政服务人员提供烹饪的有偿服务。为了保证家庭烹饪服务的有效开展，规范、推广家庭烹饪服务的内容和要求，提升服务质量，对家庭烹饪服务确立规范成为了厦门市家政服务行业开展标准化工作亟需的需求。《家政服务规范 家庭烹饪》系列标准旨在确立适用于厦门家政服务行业提供的家庭烹饪服务的服务组织、服务人员、服务内容与服务质量控制等方面的准则，拟由两个部分构成。

- 第1部分：家常烹饪。目的在于确立适用于家庭日常饮食制作、家宴饮食制作的服务组织、服务人员、服务内容与服务质量控制等方面的准则。
- 第2部分：特殊饮食制作，目的在于确立适用于婴幼儿、老人、孕产妇、病人等特殊人群饮食制作的服务组织、服务人员、服务内容与服务质量控制等方面的准则。

地方标准信息服务平台

家政服务规范 家庭烹饪

第1部分：家常烹饪

1 范围

本文件规定了家常烹饪的术语和定义、基本要求、工作要求。
本文件适用于家政服务组织和家政服务人员提供的家常烹饪服务。

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。

DB3502/T 051—2019 家政服务规范 通用要求

3 术语和定义

DB3502/T 051—2019界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

家常烹饪 home cooking

家政服务组织为以家庭为单位的客户提供的家庭日常饮食制作或家宴饮食制作服务。

3.2

初步热处理 heat treatment

正式烹调前，根据烹调目的要求，将经过初加工的食材在油、水或蒸汽中进行预定的加热，使其成为半熟或刚熟状态，以备正式烹调之用。

4 基本要求

4.1 服务组织要求

除应符合DB3502/T 051—2019中5.1的规定外，还应符合以下规定：

- 应为服务人员投保意外伤害保险、家政责任保险；
- 宜为客户购买食品安全责任险及相关家政服务类保险，当出现食源性疾患或物品损坏时，家政服务组织应积极为客户进行理赔申报；
- 每半年应为服务人员提供一次健康体检，除健康证要求的常规体检项目外，还应为服务人员提供可经过唾液或粪口传播的疾病（如幽门螺旋杆菌、乙型肝炎等）项目检查，特殊时期还应根据相关政策要求为服务人员提供相关项目的健康检查。

4.2 人员要求

4.2.1 应符合 DB3502/T 051—2019 中 5.2 的规定。

4.2.2 特殊时期应持有根据相关政策要求进行的相关项目健康检查合格证明。

4.2.3 应持有有效的健康证且常规体检项目检查合格。同时，还应进行可经过唾液或粪口传播的疾病（如幽门螺旋杆菌、乙型肝炎等）项目检查，检查结果为无感染或无携带可经过唾液或粪口传播的病菌或病毒（如幽门螺旋杆菌、乙型肝炎等）。

4.3 服务方式

服务方式有以下2种：

——计时服务；

——定制服务。

5 工作要求

5.1 服务流程

5.1.1 服务前

5.1.1.1 家政服务组织应与客户确认服务方式、服务时间、服务地址、用餐人数、菜单、口味、忌口、食物过敏源（相关示例见附录 A）、收费标准等，并签订服务协议（可纸签或通过手机 APP 签订）。

5.1.1.2 家政服务组织应按照与客户确认情况安排家政服务人员。

5.1.2 服务中

5.1.2.1 家政服务人员应按照约定时间到达服务地点，主动向客户出示上岗证件、健康证、常规体检合格证明、无感染或无携带可经过唾液或粪口传播的病菌或病毒（如幽门螺旋杆菌、乙型肝炎等）证明。

5.1.2.2 家政服务人员应与客户确认烹饪设备、用具是否有原始损坏，食材有无问题，并做好记录。

5.1.2.3 家政服务人员应按照服务协议与 5.2 的规定进行规范服务。

5.1.3 服务后

5.1.3.1 服务完成后，请客户验收，填写家常烹饪服务验收单（相关示例见附录 B）并提交。

5.1.3.2 家政服务人员应在服务结束后收拾好用品用具，主动向客户展示携带的物品，并带走垃圾，与客户礼貌告别。

5.1.3.3 家政服务组织应在服务完成后对客户进行满意度回访。

5.2 服务内容

服务内容见表1。

表1 服务内容

服务顺序	服务内容	
准备	了解客户需求	与客户确认用餐人数、菜单、口味、忌口、食物过敏源等。
	检查设备、用具	检查烹饪设备、用具是否有损坏，并记录。
	做好个人卫生	更换经过消毒的专用工作服、工作帽，佩戴口罩，洗净双手。
	确认服务	与客户确认服务内容无异议后，开始服务。
清洗与消毒	用具清洗、消毒	清洗操作区内烹饪需要的用具。

表1 (续)

服务顺序	服务内容	
清洗与消毒	用具清洗、消毒	消毒处理接触即食食品的容器、用具。
备菜	检查食材	检查食材是否与菜单所需相符，有无过期、变质。
	食材清洗	将食材上的污渍清洗干净。
	食材加工	去除不可食用的部位，并根据菜单要求加工成合适的形状。 进行下个食材切配前，先清洗砧板和刀具。 切配生、熟食材的砧板、刀具应区分使用。 提前腌制不易入味的食材。 常见食材初加工作业要点应符合附录 C 的规定。
	食材预处理	常用预处理方法应符合附录 D 的规定。
烹饪	开火烹饪	根据食材及菜肴的特点，选用合适的火候烹饪（常用烹饪方法作业要点应符合附录 E 的规定）。 遵循少油少盐少糖的健康饮食原则。 烧熟煮透食材，菜肴符合色、味、香、形要求。 烹饪好的菜肴如未能及时食用，应使用干净器皿保存。
清洁整理	清洗收纳	提醒客户将剩余的食材及菜肴及时进行保鲜处理。 清洗、擦干使用过的餐具、刀具、砧板等，并归位摆放整齐。
	垃圾清理	服务产生的垃圾，进行分类后，清理出现场。

5.3 服务质量控制

服务质量控制见表2。

表2 服务质量控制

质量评价维度	质量要求	检查方法
服务形象和礼仪	家政服务人员烹饪时应全程佩戴口罩、帽子，穿着围裙。 服务前、处理食材后应洗手。接触直接入口的食品前应佩戴食品级一次性手套。 不应留长指甲、涂指甲油、戴戒指。 不应有面对食材打喷嚏、咳嗽等行为。 与客户交流时应亲切自然，用语礼貌。	观察、耳闻
服务时间	家政服务人员应按照约定时间准时上门，提供足时服务。	计时
菜肴品质	菜肴外观、搭配、份量应按照客户需求，成品无异物。 菜肴风味、口感符合客户需求。	观察、品尝
现场环境	服务完成时： 操作区应无油污、水渍； 物品归位摆放整齐； 垃圾清理干净。	观察
服务验收	家政服务人员应在服务完成时请客户现场验收和评价，并按照客户意见补充完善。	家常烹饪服务验收单（相关示例见附录 B）

5.4 服务监督与改进

服务监督与改进应符合DB3502/T 051—2019中6.3的规定。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性)
常见食物过敏性原料

常见食物过敏性原料清单见表A.1。

表A.1 常见食物过敏性原料清单

种类	常见过敏性原料
谷物及其制品	含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦或它们的杂交品类）等。
禽蛋类	鸡蛋、鹌鹑蛋及蛋制品等。
海产品	鱼类及其制品、鱿鱼、贝类、蚌类、甲壳类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹）等。
豆类及豆制品	黄豆及其豆制品、菜豆等。
坚果及其果仁类制品	花生及其制品、芝麻、核桃、开心果、腰果、大杏仁、棒子、松子和栗子等。
蔬菜类	茼蒿、芫荽、灰菜、蘑菇、西红柿、菜豆、土豆、胡萝卜和芹菜等。
特殊气味食物	大葱、大蒜、辣椒、圆葱、生姜、调味品（如胡椒面、芥末油、五香面、咖喱粉、孜然粉）等。
其他食物 食品添加剂	酒类、咖啡、巧克力、花粉制成的保健品、某些可食昆虫（如蚕蛹、蚂蚱、蝉、豆虫、蜗牛）、甜味剂、防腐剂、抗氧化剂等。
注1：贮存期间应管理好过敏性原料，减少其与其他原材料之间的接触。	
注2：不同品种的过敏性原料应分类贮存，遵循先进先出的使用原则。	

地方标准信息服务平台

附 录 B
(资料性)
家常烹饪服务验收单

家常烹饪服务验收单参见表B.1。

表B.1 家常烹饪服务验收单

订单编号		服务项目	
服务地址			
服务时间		服务人员姓名	
服务人员工号		服务人员联系电话	
验收内容			
菜品口感符合客户需求	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
操作区域无污渍无水渍，物品摆放整齐且无损坏	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
烹饪用具清洗擦干，归位摆放整齐	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
服务产生的垃圾，分类后清理出现场	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
物品无丢失	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
其他			
服务建议：			
<p>尊敬的客户：我们的服务已经完成</p> <p>请确认服务时间、服务结果</p> <p>服务评价：<input type="checkbox"/>非常满意 <input type="checkbox"/>很满意 <input type="checkbox"/>满意 <input type="checkbox"/>不满意</p> <p style="text-align: right;">客户签署：</p> <p style="text-align: right;">服务日期： 年 月 日</p>			

附 录 C
(规范性)
常见食材初加工作业要点

常见食材初加工作业要点见表C.1。

表C.1 常见食材初加工作业要点

食材	作业要点	
蔬菜	折剔	叶菜类（如小白菜、上海青等）应去除老根、黄叶、腐叶、杂质等不可食用部分。
		根茎类（如萝卜、莴笋、洋葱等）、瓜果类（如黄瓜、丝瓜等）应削、剥除表皮、去根和瓢。
		荚果类（如四季豆、青豆等）应去除根部、筋膜。
		花菜类（如花菜、西蓝花等）应去除根部、改刀分小朵。
	清洗	不得与荤食材混洗。 应去除虫类、泥沙、异物等。 需要浸泡的蔬菜（如叶菜类等）应浸泡至少 5min，再用清水洗净。
畜禽肉	应清洗干净至无血、毛、污后，根据菜肴成品的要求进行焯水处理。	
水产品	鱼类应去鳞、腮、内脏后洗净。	
	虾类应去除虾线后洗净。	
	蟹类应洗净宰杀后，去除不可食用部分。	
	贝类应浸泡吐沙后洗净。	
	鲍鱼应去除不可食用部分后洗净。	
五谷杂粮	应使用冷水淘洗。	
食用菌干货	洗净后泡发，泡发时水应淹没干货，泡至吸水恢复原状为佳。 泡发黑木耳、银耳时间以 90min（水温 40℃）为宜，泡发好的黑木耳、银耳应在 4h 内烹饪。	
食物过敏性原料	应与其他食材分开摆放。 应先于其他食材加工。	
香料	应洗净后使用。药食同源的香料可使用。药用类香料应询问客户，并遵医嘱使用。	

附 录 D
(规范性)
常用预处理方法

常用预处理的方法见表D.1。

表D.1 常用预处理方法

预处理方法	作业要点
上浆	<p>将水、淀粉或鸡蛋液等制浆原料和调味品等直接加在烹调原料上一起搅拌，使其均匀地黏裹在烹调原料表面，形成一层较薄的保护层，多用于炒、爆等旺火速成的烹调方法。根据原料和成品特点的不同，上浆的种类有水粉浆、蛋粉浆等：</p> <p>1、水粉浆： 浆料构成：淀粉（以玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉为佳）、水、食盐、料酒、味精等。 调制方法：将烹调原料用调味品（食盐、料酒、味精等）腌入味，再用水与淀粉均匀上浆后，浆的浓度以裹住烹调原料为宜。 适用范围：肉片、鸡丁、内脏等动物性原料。 制品特点：滑嫩。</p> <p>2、蛋粉浆： 浆料构成：鸡蛋清或全蛋液、淀粉（以玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉为佳）、食盐、料酒、味精等。 调制方法：将烹调原料用调味品（食盐、料酒、味精等）等腌入味。鸡蛋清或全蛋液加淀粉拌匀调成浆。将腌渍后的烹调原料放入浆中拌匀即可。 适用范围：肉片、虾仁等动物性原料。 制品特点：柔滑软嫩。</p>
挂糊	<p>将烹调原料切成需要的形状并加入调味品后，再拍粉，挂上糊浆。根据烹调原料和成品特点的不同，挂糊的种类常见的有水粉糊、全蛋糊等。</p> <p>1、水粉糊： 糊料构成：面粉、淀粉、冷水。 调制方法：将比例为7:3的面粉和淀粉混合，加入适量冷水撇开后，再加入适量冷水调制成较为浓稠的糊状。 适用范围：厚片、块或整形料，以炸、焦熘为主。 制品特点（过油后）：外焦里嫩，色泽金黄。</p> <p>2、全蛋糊： 糊料构成：面粉、淀粉、全蛋液。 调制方法：将比例为7:3的面粉和淀粉混合，加入打散的全蛋液搅拌均匀，注意不可搅拌上劲。 适用范围：多用于炸、熘类菜肴。 制品特点（过油后）：外酥里嫩，色泽金黄。</p>

表D.1 (续)

预处理方法	作业要点
勾芡	<p>根据菜肴制作要求，在菜肴调味后且即将成熟时，将调好的芡汁包裹在原料上或淋入锅内，使汤汁浓稠，增加菜肴光泽和味道。</p> <p>常用芡汁：水粉芡。</p> <p>调制方法：淀粉（可选择玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉等）加水调制均匀即可。</p>

地方标准信息服务平台

附 录 E
(规范性)
常用烹饪方法作业要点

常用烹饪方法作业要点见表E.1。

表E.1 常用烹饪方法作业要点

烹饪方法	作业要点
炒	<p>根据方法、原料和成品特点的不同，炒可分为生炒、熟炒、滑炒等：</p> <p>1、生炒：将切配加工成丁、片、丝、条等形状的小型原料，不经上浆或挂糊，直接放入少量热油锅中，利用旺火快速炒制成熟。</p> <p>工艺流程：原料初加工→切配→热锅用油滑锅→烧至五六成熟→投入原料煸散→添加调味品→炒至断生→勾芡→出锅装盘。</p> <p>成品特点：鲜嫩汁少，干香爽脆。</p> <p>适用菜肴：炒青菜等。</p> <p>注意事项：应使用旺火速炒，下料集中，翻炒均匀。</p> <p>2、熟炒：将经过初步处理的半熟或全熟的原料，加工成片、丝、条等形状，不上浆、码味，用中火少量油，加调料炒制成熟。</p> <p>工艺流程：选择原料→初加工→初步熟处理→刀工切配→滑锅下料→加调料炒制→出锅装盘。</p> <p>成品特点：汁浓味厚，鲜香可口。</p> <p>适用菜肴：回锅肉、炒猪肚等。</p> <p>注意事项：炒制时不宜加入过多油，反复翻炒至菜肴香味透出后，即可出锅装盘。</p> <p>3、滑炒：将经过细加工处理的动植性原料，加工成丁、丝、片、条、粒等形状，经过上浆，滑油后，利用旺火小油量在锅中急速翻炒，最后兑芡汁勾芡成菜。</p> <p>工艺流程：选择原料→初加工→切配→码味上浆→兑汁→主料滑油→热锅凉油滑锅→煸炒辅料→投入主料→倒入兑好的芡汁（勾芡）→待淀粉糊化淋明油→出锅装盘。</p> <p>成品特点：柔软滑嫩，清爽利口，汁紧油亮。</p> <p>适用菜肴：芦笋炒虾仁、蚝油牛肉等。</p> <p>注意事项：原料出锅前，应迅速倒入芡汁，颠翻均匀，使调味品及芡汁均匀裹在原料上。</p>
烧	<p>将初加工后的原料，经初步热处理成半成品放入锅中，沿锅壁四周淋入鲜汤，旺火烧沸后撇去浮沫，再加入有色调料（如酱油）或无色调料（如白糖、食盐等），改中火或小火慢烧至熟软汁稠，收汁起锅成菜。</p> <p>工艺流程：选择原料→切配→半成品加工（焯水或炸、煎、煮、蒸等）→调味烧制→收汁→出锅装盘。</p> <p>成品特点：质地软嫩，醇厚味鲜。</p> <p>适用菜肴：红烧肉、红烧猪脚、汁烧海参等。</p> <p>注意事项：</p> <p>（1）烧肉类、禽类时，初步热处理应放料酒去腥增香，入锅后通常加入原汤；烧水产品时，入锅后通常加入清水；烧植物性原料或涨发的干货，入锅后通常加入鲜汤（鸡汤）。</p> <p>（2）可在锅底垫上一些鸡骨、猪骨等，以防焦锅。</p>

表E.1 (续)

烹饪方法	作业要点
炸	<p>根据成品的特点，炸可分为干炸、酥炸、卷包炸等：</p> <p>1、干炸：原料经刀工处理后，用调味品拌渍，经拍粉（干淀粉或面粉）或挂糊（宜挂水粉糊），用旺火热油炸制成熟。</p> <p>工艺流程：选择原料→刀工处理→码味腌渍→拍粉或挂糊→炸制成菜→出锅装盘。</p> <p>成品特点：干香味浓，外表硬脆，色泽金黄，口味咸鲜。</p> <p>适用菜肴：闽南炸菜丸、排骨酥等。</p> <p>注意事项：掌握好油温，原料应逐块下锅，以防粘连。</p> <p>2、酥炸：将煮酥或蒸酥的原料，经挂糊或拍粉后，放入油锅中炸制成熟。</p> <p>工艺流程：原料初加工→码味→初步熟制（蒸制、烧煮）→拍粉、上泥茸或挂糊、拍粉→炸制→酥炸成型至酥松发脆→出锅装盘。</p> <p>成品特点：色泽金黄或深黄，酥脆异常，脱骨肥嫩，香味浓郁。</p> <p>适用菜肴：炸鸡排。</p> <p>注意事项：酥炸时油温应为五成热以上，原料用漏勺托住缓缓入锅，炸至表面结壳上色，需要时再进行复炸。</p> <p>3、卷包炸：将加工成粒、泥状的无骨原料，用调味品拌匀，再用包卷皮料包裹或卷裹起来（可根据原料需要挂糊），放入油锅炸制成熟。</p> <p>工艺流程：选择原料→刀工处理→调制馅料→包卷皮料制备→卷包成型→（挂糊→改刀）→炸制→出锅装盘。</p> <p>成品特点：形状美观，外皮酥脆，内馅鲜嫩。</p> <p>适用菜肴：炸五香卷、炸春卷等。</p> <p>注意事项：卷包时，原料包裹应均匀一致，大小统一，炸制后应将内部油分控净。</p>
煎	<p>原料初加工后，热锅凉油（油量少），用中小火慢慢加热至两面金黄。</p> <p>工艺流程：选择原料→初加工→刀工成型→小火煎制→调味→出锅装盘。</p> <p>成品特点：外表香脆，内部软嫩，色泽金黄，干香不腻。</p> <p>适用菜肴：干煎黄翅鱼、煎肉饼、煎鸡排等。</p> <p>注意事项：煎制过程中应勤转锅，根据锅内油量消耗随时加油，油量不宜过多，应先将食材的一面煎好后，再煎另一面，使之色泽一致。</p>
煮	<p>将新鲜原料或经初步熟处理的半成品，切配后放入汤汁中，先用旺火烧沸，再用中火或小火较长时间加热煮熟成菜。</p> <p>工艺流程：选择原料→加工切配→煮制→调味→出锅装盘。</p> <p>成品特点：汤宽汁浓，汤菜合一，口味清鲜。</p> <p>适用菜肴：杂鱼酱油水等。</p> <p>注意事项：</p> <p>（1）含腥膻气味较重、血污较多的原料，在煮制之前应进行焯水或过油处理。</p> <p>（2）酱油水菜肴煮制时应加盖。</p>

表E.1 (续)

烹饪方法	作业要点
清蒸	<p>根据原料的不同，清蒸可分为2种方式：</p> <p>1、原料经初加工后，在加热前或成熟后加入调味品装盘，入锅蒸制成熟后再浇淋沸油添味（如清蒸鱼等）。</p> <p>2、原料经初加工后加入调味品添入水或鲜汤蒸制成熟（如清蒸蛋等）。</p> <p>工艺流程：选择原料→初加工→初步熟处理→刀工→装盘调味→蒸制→出锅。</p> <p>成品特点：保持菜肴本色，汤清汁宽，质地细嫩或软熟，清淡爽口。</p> <p>适用菜肴：清蒸石斑鱼、清蒸全鸡、芙蓉蛋、蒸肉饼等。</p> <p>注意事项：</p> <p>（1）原料应新鲜、无异味，并以整形或大块原料为主。鲜鱼类清蒸以及需旺火速蒸的菜肴，以块、段或整鱼剖花为主。</p> <p>（2）软熟的原料（如鸡）应用旺火沸水长时间蒸；细嫩的原料（如鱼）应用旺火沸水速蒸或中火沸水慢蒸。</p> <p>（3）使用蒸笼时，汤水少、色淡、不易成熟的菜肴应放在蒸笼上层。</p>
炖	<p>根据加工方法的不同，炖可分为隔水炖、不隔水炖等：</p> <p>1、隔水炖：将原料焯水洗净后放入器皿，加入汤汁或水等，加盖封口，放入锅中隔水蒸炖。锅内的水应低于器皿，以水滚沸时不浸入器皿为度。</p> <p>工艺流程：选择原料→初加工→刀工处理→初步熟处理（焯水）→加汤或水→炖制→出锅。</p> <p>成品特点：味鲜汤清，原汁原味，质地细嫩，形态完整，香味浓郁。</p> <p>适用菜肴：炖燕窝、炖雪蛤、冰糖炖雪梨等。</p> <p>注意事项：</p> <p>（1）宜选用陶制器皿。</p> <p>（2）腥膻味重的原料应进行焯水处理。</p> <p>（3）器皿中汤汁或水不宜加入太多，以滚沸时不溢出器皿为度。</p> <p>2、不隔水炖：将原料焯水洗净后放入器皿中，加入调味品和水直接放在火上，用旺火或中火烧开，再用小火加热成熟。</p> <p>工艺流程：选择原料→初加工→刀工处理→初步熟处理（焯水）→加调味和水→炖制→出锅。</p> <p>成品特点：质地软烂，汤汁醇香，原汁原味，香味浓郁。</p> <p>适用菜肴：四物炖番鸭、香菇炖鸡汤等。</p> <p>注意事项：</p> <p>（1）器皿中不宜加入太多水，以滚沸时不溢出器皿为度。</p> <p>（2）原料应选择新鲜的、蛋白质含量丰富的、结缔组织较多的动物性原料或形态较大的植物性原料。</p> <p>（3）原料应进行焯水处理。</p> <p>（4）炖制过程中，汤汁应一次性加足，加热过程中不宜掀盖。</p> <p>（5）临出锅前加入食盐等调味料调准口味。</p>

参 考 文 献

- [1] 韩枫. 烹调技术：第三版[M]. 北京：中国劳动社会保障出版社，2015
 - [2] 周宏，陈坤浩. 烹饪原料知识：第三版[M]. 北京：中国劳动社会保障出版社，2015
 - [3] 贾晋. 烹饪原料加工技术：第三版[M]. 北京：中国劳动社会保障出版社，2015
-

地方标准信息服务平台