

ICS 67.020

X10

# 团 体 标 准

T/CYLX XXX—2023

## 虞城美食 蕈油制作技艺

Yucheng Food Mushroom Oil Making Techniques

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

常熟市虞山林场农家乐协会

发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语与定义 .....	1
4 原辅料要求 .....	2
4.1 蕈 .....	2
4.2 水 .....	2
4.3 食用盐 .....	2
4.4 菜籽油 .....	2
5 制作流程与要求 .....	2
5.1 制作流程 .....	2
5.2 制作要求 .....	2
6 代表性美食 .....	3
6.1 蕈油面 .....	3
6.2 蕈油炖蛋 .....	3
6.3 蕈油豆腐 .....	3
6.4 蕈油炒时蔬 .....	3
7 制作过程卫生要求 .....	3

## 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这些专利的责任。**

本文件由常熟市虞山林场农家乐协会提出并归口。

本文件起草单位：常熟市产品质量监督检验所、常熟市虞山镇清风茶苑（清风小院）、常熟市虞山镇兴福望岳楼老面馆、常熟理工学院。

本文件主要起草人：吴卫明、周锦锋、陈吉、张淑英、宋驰。

本文件为首次发布。

# 虞城美食 蕈油制作技艺

## 1 范围

本文件规定了虞城美食蕈油的术语与定义、原辅料要求、制作流程与要求、代表性美食、制作过程卫生要求。

本文件适用于虞城美食蕈油的制作。

## 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 1536 菜籽油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语与定义

GB/T 12728 和 GB 7096 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 蕈 mushroom

大型真菌的俗称，可分为可食用蕈和不可食用蕈。

注：公元 1703 年吴林撰写的《吴菌谱》中记载“出于树者为蕈，生于地者为菌”，“蕈”和“菌”皆指高等真菌。

### 3.2

#### 食用蕈 edible mushroom

可食用的大型真菌。

注：常熟地区常见采食的有：松乳菇（俗称“松树蕈”）、盾尖白蚁伞（俗称“鸡脯蕈”）、多汁乳菇（俗称“黄柏松”）、隐花青鹅膏（俗称“油滑头蕈”）、簇生离褶伞（俗称“藤蕈”）、拟篋边红菇（俗称“水白蕈”）、赤褐鹅膏菌（俗称“鸡脚蕈”）、小鸡油菌（俗称“水木樨”）等。

### 3.3

## 蕈油 Mushroom oil

以新鲜采收的食用蕈为主要原料，经拣剔、烫漂、清洗、修整、控水、熬油、熬蕈等传统制作工艺制成的蕈油。

### 4 原辅料要求

#### 4.1 食用蕈

应符合GB 7096的要求。

#### 4.2 水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.3 食用盐

应符合GB 2721的要求。

#### 4.4 菜籽油

应符合GB/T 1536中相应等级要求（压榨/一级，浸出/二级或二级以上）。

### 5 制作流程与要求

#### 5.1 制作流程

拣剔→烫漂→清洗→修整→控水→熬油→熬蕈→成品。

#### 5.2 制作要求

##### 5.2.1 拣剔

修剪摘除主体或根部粘附的泥土或其他异物、以及其他可能存在的腐烂、虫蛀等不可食用部分。

##### 5.2.2 烫漂

水烧开后，放入蕈焯水处理，时间1-3min，以保持蕈体不变色为适度。

##### 5.2.3 清洗

烫漂后的蕈用冷水冲洗干净。

##### 5.2.4 修整

按加工需要的块形，作适当修剪整型处理。

##### 5.2.5 控水

挤压控干蕈体内外部附着的水分。

##### 5.2.6 熬油

选用菜籽油（4.4），大火烧至微沸后，改小火继续熬至油液清亮即可关火，冷却至常温备用。

### 5.2.7 熬葶

将控干水分的葶加入冷油中，葶应浸没在油液中，加热至沸腾后改小火，保持微沸状态约30min，至油液表面无泡沫，且油液清亮即可关火出锅，起锅前可加入适量食用盐调味。

### 5.2.8 葶油成品

出锅，即得成品，可直接食用或佐餐配菜，亦可制成瓶装葶油，方法如下：将一次性使用的玻璃瓶及盖清洗干净，沥干水后经高温灭菌处理。在葶油尚温热时灌装入瓶，灌装时油液应浸没葶体，加盖必须密封良好无渗漏，成品置于阴凉通风干燥处避光保存，保质期为1-2周。瓶装成品葶油置于0-8℃冷藏，可延长保质期至3-4周。

## 6 代表性美食

### 6.1 葶油面

取适量葶油，经炒热处理后（炒热时可按个人喜好辅以葱段、姜丝或其他调味佐料），加入到准备好的各类汤面（优选清汤或红汤面）中，即得虞城美食一葶油面。

### 6.2 葶油炖蛋

在蛋液调制上锅蒸制前，或已蒸至蛋液凝固未完全成熟前，取适量葶油加入蛋中（葶油经炒热处理后加入口感更佳），蒸制完全熟，即得虞城美食一葶油炖蛋。

### 6.3 葶油豆腐

将葶油中的葶捞出，油倒入锅中用于煎制豆腐，煎好的豆腐中加入适量之前捞出的葶一起炒制，可适当辅以其他调味佐料，即得虞城美食一葶油豆腐。

### 6.4 葶油炒时蔬

葶油可选择搭配如白萝卜、丝瓜、青菜、毛豆子、西兰花等时令蔬菜进行炒制，适当辅以其他调味佐料，即得虞城美食一葶油炒时蔬，如葶油丝瓜、葶油西兰花等。

## 7 制作过程卫生要求

从事葶油及葶油相关食品制作的餐饮单位应符合 GB 31654 的规定。

---