

ICS 67.120

X22

# 团 体 标 准

T/HNSZA 0002.1—2021

---

## 连锁湘菜 紫苏平锅牛蛙 第 1 部分：菜肴烹调质量要求

2021-12-02 发布

2021-12-30 实施

---

湖南省食品质量安全技术协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 定义与术语 .....	1
4 特征 .....	1
5 要求 .....	1
6 服务规范 .....	4
7 检验规则 .....	4
8 标识、容器与运送 .....	4
附录 A（规范性）紫苏平锅牛蛙配方（一份） .....	5
附录 B（规范性）平锅锅体 .....	6

## 前 言

本文件 T/HNSZA 0002—2021 紫苏平锅牛蛙由若干部分构成，其结构如下：

- 第 1 部分：菜肴烹调质量要求
- 第 2 部分：紫苏调味酱加工质量要求
- 第 3 部分：牛蛙养殖、运输与配送规范
- 第 4 部分：紫苏种植与加工技术规程

本部分为 T/HNSZA 0002 的第 1 部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：长沙味之翼湘餐饮管理有限公司、湖南省产商品评审中心。

本部分主要起草人：罗浩、郭珊、刘恳、邓剑、陈耕、杨代明。

本部分为首次制定。

# 引 言

## 1 爆品的形成与门店连锁发展

“蛙来哒”紫苏平锅牛蛙，是牛蛙美食领域最受欢迎的代表性菜肴之一。

2010年，源于对餐饮的热爱，“蛙来哒”品牌创始人罗浩在长沙街头开办第一家门店，翌年8月注册长沙味之翼湘餐饮有限公司；这期间，罗浩、罗清兄妹两人尝试烤鱼、牛蛙、鸳鸯火锅等多种形式的湘菜，均未取得理想的市场反馈，通过反思、调研、论证，决定调整经营模式：聚集单品，舍弃卖得不错的火锅、烤鱼等菜品。经过不懈研发失败，终于2015年开发出紫苏牛蛙调味酱用于牛蛙美食烹饪，将紫苏特有的清甜香气，与Q弹蛙肉相结合，打造出以紫苏炭烧牛蛙为代表的原创十二种口味牛蛙美食菜单。紫苏炭烧牛蛙一经推出即受到广大消费者尤其是年轻消费者的喜爱与推崇，瞬间燃爆湘菜餐饮市场。

作为从科技行业转行至餐饮业的罗氏兄妹，深知标准化对企业发展的重要性，从菜品研发之初就立足于标准化生产与经营。为现实菜品的标准化，公司制定了紫苏调味酱的质量标准，实现了工厂标准化生产与管理，确保产品风味口感的一致性，克服了传统中式餐饮原材料复杂，制作方式多样，标准化难度大等核心问题。同时制定了牛蛙养殖、紫苏种植加工验收质量标准，从源头上有效保障了菜品质量，彻底解决了多门店经营菜品品质一致性的问题；除了菜品标准化外，公司还在门店运营、品牌宣传、培训考核、原材料采购、人才培养、加盟体系等标准化建设方面不断与时俱进。2019年，紫苏炭烧牛蛙的专用盛装容器——平锅锅体获得了国家实用新型专利，在湘菜爆品品类体系和强大的品牌力支撑下，蛙来哒登顶“中国餐饮加盟榜TOP100”正餐第一名！进驻全国60多个城市，成为牛蛙美食品类首个全国门店数量突破200家的品牌，成功开创了湘菜爆品紫苏牛蛙品类连锁经营模式。

2020年初，突如其来的新冠疫情席卷全球，公众目光再一次聚焦餐桌上的野生动物。5月，国家出台《野生动物保护法》，禁止食用野生动物。这期间，认为牛蛙是野生动物的说法甚嚣尘上，掀起了“牛蛙野味风波”。蛙来哒以牛蛙领军品牌的身份，积极组织各方资源，与农业部门多方交流沟通，推动牛蛙水产身份的国家认可，从而为牛蛙产业的发展扫清了障碍。

2021年，公司凭借平锅锅体实用新型专利，将紫苏炭烧牛蛙更名为紫苏平锅牛蛙，并开启蛙来哒紫苏平锅牛蛙全国共享平台建设，启动流程再造工程，将蛙来哒门店运营、组织管理、企业文化、人才培养等连锁经营标准化体系全面输出加盟门店；为保食品安全，持续推进牛蛙养殖生态化，产业链连锁供给，实行牛蛙区域专供，统一配送。在不断推进自身强大的同时，持续拉动牛蛙规模化养殖、紫苏规模化种植以及以“紫苏酱”为代表的食品加工工业健康有序发展。截至2021年8月，年平均销售牛蛙20000吨，占据整个牛蛙销售市场的3.4%的市场份额，带动牛蛙养殖产业以1%的年增长率稳步提升；年均消耗紫苏叶450吨，占据紫苏销售市场2.5%左右，成为最大的紫苏销售品牌之一。年需求紫苏牛蛙调味酱400余吨。至此，实现了以品牌加爆品引领复合调味料加工到紫苏种植与牛蛙养殖规模化、产业链一条龙有序发展的良好格局。

蛙来哒作为公认的牛蛙美食标杆品牌，将致力于持续推动牛蛙养殖规模化、中式餐饮标准化以及中餐连锁加盟模式的探索。也将继续以湖南为核心，以紫苏平锅牛蛙为招牌菜，持续扩大连锁经营规模，成为享誉全球的湘菜美食连锁品牌。

## 2 菜点典型形态示例



图片由长沙味之翼湘餐饮管理有限公司提供



# 紫苏平锅牛蛙 第1部分 菜肴烹调质量要求

## 1 范围

本部分规定了紫苏平锅牛蛙的定义、特征、要求、服务规范、检验规则、检验规则和标识、容器与上菜。

本部分适用于连锁湘菜 紫苏平锅牛蛙的烹饪。

## 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 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 30383 生姜
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10292 食用调和油
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语及第1号修改单
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名及第1号修改单
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/T 470 净菜加工技术通则
- DB43/T 566 餐饮计量规范
- DB43/T 1634 湘菜连锁经营技术规范

## 3 定义与术语

DB43/T 421.1、DB43/T 422、DB43/T 470 和 DB43/T 1634 所规定的术语与定义适用于本标准，以下定义亦适用于本标准。

### 3.1 紫苏平锅牛蛙

以牛蛙为主料，经油炸至香，加高汤、紫苏及炒香的紫苏调味酱煨制而成的动物性水产品类热菜。

## 4 特征

### 4.1 原辅料特征

- 4.1.1 牛蛙：应采用生态养殖方式生产的、蛙龄（变态后）在（4~6）个月的鲜活牛蛙，每只重量为（200~400）克。
- 4.1.2 紫苏调味酱：应采用紫苏平锅牛蛙专用调味酱。
- 4.1.3 紫苏：应采用生态种植方式生产的新鲜紫苏或自然晒干的紫苏。

### 4.2 烹饪技术特征

预先熟制为油炸，烹调方法为煨。

### 4.3 菜肴风格特征

- 4.3.1 味型：紫苏香辣味。
- 4.3.2 菜肴特征：牛蛙黄亮，紫苏香浓，味辣爽快，Q弹细嫩。

### 4.4 容器特征

外形呈六边形，锅底为平底，主体材质为铁制品，与食品的接触面覆涂层。容器符合 GB 4806.9 的要求，符合 ZL201930290626.4 外观专利特征，符合附录 B 的要求。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

- 5.1.1 牛蛙应鲜活，符合 T/HNSZA 0002.3 及 GB 2733 的规定。
- 5.1.2 菜籽调和油应符合 SB/T 10292 及 GB 2716 的规定。
- 5.1.3 青辣椒、红辣椒、大蒜籽、葱花应新鲜无腐烂、无虫蛀、无霉变，符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 5.1.4 干制紫苏应符合 T/HNSZA 0002.4 及 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 5.1.5 紫苏调味酱应符合 T/HNSZA 0002.2 的规定。
- 5.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.7 烹调用水应符合 GB 5749 的规定。

### 5.2 制作要求

#### 5.2.1 净菜加工

- 5.2.1.1 牛蛙宰杀：将鲜活牛蛙清洗干净、去头后，置常温清水中浸泡放血 10 分钟，取出沥水，去皮去内脏，改切成块状待用；
- 5.2.1.2 其他净菜加工：按 DB43/T 470 的要求，青辣椒、红辣椒洗净切圈；姜洗净切片；大蒜籽洗净切粒；紫苏洗净切丝；葱洗净切小段待用。

#### 5.2.2 预先熟制



菜籽调和油加热到约 220℃ (215℃~225℃) 后, 将制备好的蛙肉投入锅中炸制约 25 秒, 再蛙肉显金黄色捞出待用, 注意炸制后的蛙肉需要在 1 小时内使用。如无法在 1 小时内使用需冷藏 (0~5)℃ 保存, 冷藏超过 4 小时不得使用, 应废弃。

### 5.2.3 焗

菜籽调和油加热至 150℃, 加姜片炒至微卷出姜香味后, 加入蒜籽炒至微黄出蒜香味, 再加紫苏调味酱翻炒, 加高汤搅拌使酱料与高汤均匀混合, 加入炸好的牛蛙、紫苏焗 2 分钟, 加青辣椒、红辣椒翻炒约 30 秒收汁, 撒葱花装盘即可。

### 5.3 感官要求

感官要求应符合表 2 规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	装盘均匀盛放, 呈堆放状	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色 泽	牛蛙黄亮, 汤汁棕黄	
质 地	Q弹细嫩	
风 味	紫苏香浓、味辣爽快	
杂 质	无正常视力可见异物	

### 5.4 品质要求

品质指标应符合表 3 规定。

表 3 品质指标

项 目	要 求	检验方法
蛋白质/ (克/100克)	≥10	按GB5009.5测定
食盐 (以NaCl计) / (克/100克)	0.8~1.3	按GB 5009.44测定
脂肪/ (克/100克)	≤20	按GB 5009.6第一法测定
成品蛙肉(带骨)占比 (%) ≥	44	用0.1克天平称一份菜的质量, 用筷子挑选出牛蛙肉, 沥汁30秒称重, 计算。

### 5.5 安全要求

烹调过程中食品添加剂不得使用, 其余安全指标应符合 GB 10136 的规定。

### 5.6 卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

### 5.7 净含量

整份熟重(1450~1500)克, 符合 DB43/T 566 的要求。

## 6 服务规范

- 6.1 工作人员应符合 GB 31654-2021 中第 11 章的要求，且应穿工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。
- 6.2 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

## 7 检验规则

### 7.1 出菜检验

每道菜肴出厨房前应通过感官检验合格方可上菜。

### 7.2 验收检验

顾客是感官指标的验收检验员之一。

### 7.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

## 8 标识、容器与运送

### 8.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称。

### 8.2 容器

盛装容器应符合附录 B 要求，其铁质材质应符合 GB 4806.9 的要求。

### 8.3 上菜

菜品制作好后要及时上桌并使用加热工具保温，保证菜品的食用温度和口感。

附录 A

(规范性)

紫苏平锅牛蛙配方（一份）

A.1 主料：净牛蛙 750 克。

A.2 调料：青辣椒 200 克，红辣椒 150 克，紫苏调味酱 140 克，大蒜籽 100 克，姜片 50 克，紫苏 50 克，葱花 2 克。

A.3 助料：高汤 500 克，菜籽调和油 200 克（煨制用油），油炸用油 5000 克（炸 55 份牛蛙后废弃）。

附录 B  
(规范性)  
平锅锅体

- B.1 材质特征 1: 材质为铁。
- B.2 外观特征 2: 呈六边形, 锅底为平面 (符合 ZL201930290626.4) 外观特征, 如下图。
- B.3 特征 3: 对角带有手柄便于拿取。



立体图