

团 体 标 准

T/QZAS 029—2024

泉州菜 台商区郑和家宴烹饪技艺 手磨小章鱼

Quanzhou cuisine — TaiShang District Zhenghe family banquet cooking skills
— Ground Octopus

2024 - 12 - 30 发布

2025 - 01 - 01 实施

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 4

4 原辅料要求 4

5 烹饪工艺流程 4

6 品质特色 7

7 食用建议 7

8 卫生要求 8

参考文献 9

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。

本文件由泉州台商投资区管理委员会市场监督管理局提出。

本文件由泉州市标准化协会归口。

本文件起草单位：泉州台商投资区管理委员会市场监督管理局、泉州台商投资区管理委员会教育文体旅游局、泉州阿浓酒店有限公司、泉州八仙过海旅游有限公司、泉州市曾记餐饮管理有限公司、泉州台商投资区达利兴水产品店、泉州市宾亨餐饮管理有限公司、泉州台商投资区东园紫阳饭店、泉州众科标准技术服务有限公司。

本文件主要起草人：温光华、林腾远、苏长安、杜幼花、林宇、林银锋、郭培炎、杜杭芳、曾波阳、郭雪莲、曾波亭、李雪华、林治安、陈小红。

引 言

泉州菜，深受闽越文化、中原文化和海丝文化的影响，是多元文化的结晶，在闽菜中独树一帜。两晋南北朝期间，北方汉人成批入闽避难，带来了北方的饮食文化；唐宋以来，随着泉州海上贸易的繁荣，京、广、苏、杭及海外等地烹饪技术也相随传入，结合本土文化和风土人情，逐步发展形成了闽南菜体系；改革开放以来，泉州不断通过引入输出烹饪技术，泉州菜逐渐朝着精细、清淡、典雅的品格演变，形成了新的泉州菜系。南宋石狮籍美食家林洪所著的《山家清供》，就记载有地道的闽南风味美食，记载了不少外来食材，有细腻精致的士大夫食谱、清静简约的清真饮食和风味独特的印尼食材等。

近年来，泉州市积极争创“世界美食之都”，开展“一县一桌菜”系列活动。为贯彻落实“世界美食之都”、“一县一桌菜”活动，泉州台商投资区（以下简称“台商区”）推出泉州菜“台商区郑和家宴”。“郑和家宴”得名于明朝著名航海家、外交家、美食家郑和。相传在明永乐年间，郑和多次下西洋途径泉州，与百崎郭氏回族群众结下了深厚的情谊。郭氏回族长老郭仲远曾按照回族最高礼仪大摆家宴款待郑和，留下了“接官送嫁”的历史佳话。此后，后人为了纪念这段历史，将家宴的菜品和烹饪技艺传承下来，逐渐形成了独具特色的“郑和家宴”。

手磨小章鱼是“台商区郑和家宴”中备受食客喜爱的菜品之一，主要食材为台商区百崎鲜活小章鱼，其肉质鲜嫩、口感脆弹。手磨小章鱼的烹饪，通过人工手磨和简单汆汤的方式，提高小章鱼肉质的脆嫩度并保留了小章鱼的原汁原味。

为了传承与弘扬泉州美食文化，全力支持泉州争创“世界美食之都”，特制定本文件。旨在通过介绍手磨小章鱼的烹饪技艺，展现台商区丰富多彩的美食特色，以此推动泉州菜文化的传承与发展，进一步提升泉州城市的社会影响力、经济实力和文化底蕴。

泉州菜 台商区郑和家宴烹饪技艺 手磨小章鱼

1 范围

本文件界定了泉州菜台商区郑和家宴中手磨小章鱼的术语和定义，规定了原辅料要求、品质特色和卫生要求，确立了烹饪技艺流程，并提供了食用建议。

本文件适用于泉州菜台商区郑和家宴手磨小章鱼的烹饪制作。

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 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 14934	食品安全国家标准	消毒餐（饮）具
GB 31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

手磨小章鱼 Ground Octopus

将鲜活小章鱼与花生壳混合，利用人工手磨旋转摩擦作用和小章鱼的应激反应，带出小章鱼表面的粘液和体内杂质等、提高小章鱼肉质的脆嫩度，再将小章鱼放入沸水中快速氽烫而成的泉州特色菜品。

注1：小章鱼中文名为短蛸，又俗称饭蛸、望潮鱼或短爪章鱼。

注2：泉州菜台商区郑和家宴中的手磨小章鱼菜品的主要食材以台商区百崎乡滩涂生长、规格重量为20 g~50 g的小章鱼为佳。

4 原辅料要求

- 4.1 鲜活小章鱼应符合 GB 2733 的要求。
- 4.2 花生壳作为加工助剂使用，宜选用成熟度适中、无污染的花生外壳。
- 4.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.5 食醋应符合 GB 2719 的要求。
- 4.6 姜片、蒜、茼蒿应新鲜，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.7 蘸料等其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准的要求。

5 烹饪技艺流程

5.1 烹饪流程

烹饪流程见图 1。



图 1 手磨小章鱼烹饪流程

5.2 具体步骤

5.2.1 预处理

抓取适量鲜活小章鱼（示例见图2），清洗干净其表面泥沙等附着杂质。



图 2 鲜活小章鱼示例

5.2.2 手磨

5.2.2.1 将清洗后的小章鱼放入容器内，加入适量花生壳混合（示例见图 3）。

5.2.2.2 用手磨方式，以同一方向、均匀的力度和速度，打圈旋转摩擦容器内的小章鱼和花生壳混合物，利用摩擦作用带出小章鱼表面粘液、体内泥沙等杂质，并改变其质地口感。

5.2.2.3 手磨过程中，小章鱼肉质地逐渐变脆嫩。当小章鱼的状态呈打卷时（示例见图 4），结束手磨，手磨时间一般为 30 min 左右。



图 3 小章鱼与花生壳混合示例



图4 打卷的小章鱼状态示例

5.2.3 除杂

清洗经手磨后的小章鱼，洗净其表面的残留粘液、花生壳和其他杂质（示例见图5）。



图5 除杂后小章鱼示例

5.2.4 氽烫

5.2.4.1 开火上锅，在锅中加入适量的水，或放入姜片等去腥。

5.2.4.2 水烧开后，将洗净的手磨后的小章鱼放入沸水中快速氽烫，氽烫时长根据小章鱼大小、重量和数量调节，一般控制在 30 s~60 s。

5.2.4.3 氽烫后，迅速捞出小章鱼（示例见图6），可将其放入冰水（或冷开水）中稍微冰镇，增加其脆性。



图6 氽烫后小章鱼示例

5.2.5 装盘

将氽汤烹饪好的小章鱼，或以芫荽为点缀，装盘上桌（示例见图7）。



图7 装盘的小章鱼示例

6 品质特色

6.1 鲜甜可口

采用的主要食材为鲜活小章鱼，保证其鲜甜本味。

6.2 肉质紧实

手磨过程中的摩擦作用使小章鱼肉质变的更加紧实。

6.3 鲜嫩脆爽

手磨过程改变了小章鱼的部分肌肉纤维性状，提高其口感的脆嫩度。

6.4 风味独特

运用简单的白灼氽汤方式处理，保留了小章鱼的原汁原味，又融入了花生壳淡淡香气，使其风味独特。

7 食用建议

7.1 建议将小章鱼蘸入蘸料中食用。

7.2 蘸料可根据个人喜好进行调配。

7.3 台商区郑和家宴手磨小章鱼菜品搭配的蘸料一般包括酱油、食醋、蒜（示例见图8）。



图8 搭配蘸料的手磨小章鱼菜品示例

8 卫生要求

- 8.1 烹饪制作过程卫生要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
- 8.2 烹饪工具应符合 GB 4806.1 的规定。
- 8.3 使用的与食品接触的材料均应符合 GB 4806.1 的规定。
- 8.4 装盛餐具应符合 GB 14934 的规定。

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局公告[2018]12号)
-