

ICS 67.020

CCS X 10

DB3212

泰州市地方标准

DB3212/T 1130—2023

熟醉蟹制作技艺

Famous drunk crab

2023-09-11 发布

2023-09-11 实施

泰州市市场监督管理局 发布

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口并组织实施与监督。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州市美丽华大酒店。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、王友吾。

熟醉蟹制作技艺

1 范围

本文件规定了熟醉蟹制作技艺的原料要求、制作程序和工艺、成品要求等内容。
本文件适用于熟醉蟹的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒(绍兴黄酒)
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
DB32/T 2739 溱湖河蟹生产技术规程
DB32/T 2953 地理标志产品 兴化大闸蟹

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 熟醉蟹 drunk crab

以泰州本地红膏蟹或簕蟹为主要原料，配合相应的辅料，按照特定的操作程序制作而成的熟醉蟹食。

4 原料要求

- 4.1 烹调及原料初加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.3 黄酒应符合 GB/T 17946 的规定。
- 4.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.6 螃蟹水产品应符合 DB32/T 2739 或 DB32/T 2953 的规定。

5 制作程序和工艺

5.1 原料准备

5.1.1 主料：泰州本地红膏蟹或簕蟹 100 只（125 克至 150 克/只）。

5.1.2 辅料：优等黄酒 4000 克，生抽 5000 克，酱油 10000 克，小粒冰糖 7500 克，纯净水 5000 克，香水柠檬 5 只，八角 30 克，桂皮 20 克，花椒 20 克，香叶 30 克，话梅 50 克，陈皮 50 克，生姜 1000 克，葱 1000 克。

5.2 熬制卤汁

5.2.1 将柠檬与生抽、酱油、冰糖、纯净水、八角、桂皮、花椒、香叶、话梅、陈皮、葱、生姜 500 克（注：留生姜 500 克蒸蟹使用）等调料一并放入大桶中，一起煮 90 分钟，然后倒入黄酒改用小火再煮 30 分钟，煮开后关火放凉。

5.3 成品熟醉蟹制作

5.3.1 蒸蟹。将蟹放姜片 500 克，放入蒸箱或蒸屉上，蒸汽蒸或水开后中小火蒸 15 分钟至 18 分钟，直至成熟。

5.3.2 入箱冷藏。将蒸熟的蟹浸泡在放凉的卤汁内，用食品箱分装，卤汁淹没螃蟹 1 厘米，放入冰箱。冷藏温度 0℃~8℃，24 小时后即可食用。

5.3.3 冷藏后的熟醉蟹宜在开食后 48 小时内食用。

6 成品要求

6.1 色泽

明亮剔透，色如琥珀朝霞。

6.2 口感

蟹肉细腻鲜美，酒味浓郁芬芳，呈咸甜鲜香复合味。
