

DB3502

福建省厦门市地方标准

DB3502/T XXXX—2025

厦门特色美食制作规程 第 26 部分：海蟹糯米粥

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 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 原料要求 1

5 传统制作过程和工艺 2

6 感官要求 2

7 制作过程卫生要求 3

附录 A（资料性） 海蟹糯米粥典型形态示例 4

参考文献 5

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 045《厦门特色美食制作规程》的第26部分。DB3502/T 045已经发布了以下部分：

- 第1部分：沙茶面；
- 第2部分：海蛎煎；
- 第3部分：同安封肉；
- 第4部分：姜母鸭；
- 第5部分：土笋冻；
- 第6部分：炸五香卷；
- 第7部分：薄饼；
- 第8部分：面线糊；
- 第9部分：花生汤；
- 第10部分：韭菜盒；
- 第11部分：煎蟹；
- 第12部分：炒面线；
- 第13部分：虾面；
- 第15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭；
- 第24部分：马蹄酥；
- 第25部分：鱼粥；
- 第26部分：海蟹糯米粥；
- 第27部分：扁食；
- 第29部分：土龙汤；
- 第30部分：鸭肉面线。

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。

本文件由厦门市餐饮行业协会提出。

本文件由厦门市商务局归口。

本文件起草单位：厦门市餐饮行业协会、厦门市标准化研究院、。

本文件主要起草人：。

引 言

传统特色美食是厦门城市形象的重要组成部分，蕴含着厦门的历史风俗和文化。为了传承正宗厦门“古早味”，挖掘厦门特色美食的传统制作工艺，保护传统美味不流失，对厦门传统特色美食确立制作规程成为了厦门市餐饮业界开展标准化工作的首要需求。DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》旨在确立适用于厦门传统特色美食的原料选择要求、传统制作工艺、感官要求、制作过程卫生要求的准则，拟由三十个部分构成。

- 第 1 部分：沙茶面；
- 第 2 部分：海蛎煎；
- 第 3 部分：同安封肉；
- 第 4 部分：姜母鸭；
- 第 5 部分：土笋冻；
- 第 6 部分：炸五香卷；
- 第 7 部分：薄饼；
- 第 8 部分：面线糊；
- 第 9 部分：花生汤；
- 第 10 部分：韭菜盒；
- 第 11 部分：煎蟹；
- 第 12 部分：炒面线；
- 第 13 部分：虾面；
- 第 14 部分：香泥藏珍；
- 第 15 部分：馅饼；
- 第 16 部分：海鲜酱油水；
- 第 17 部分：白灼章鱼；
- 第 18 部分：芋包；
- 第 19 部分：肉粽；
- 第 20 部分：油葱粿；
- 第 21 部分：炸枣；
- 第 22 部分：麻糍；
- 第 23 部分：卤鸭；
- 第 24 部分：马蹄酥；
- 第 25 部分：鱼粥；
- 第 26 部分：海蟹糯米粥；
- 第 27 部分：扁食；
- 第 28 部分：半月沉江；
- 第 29 部分：土龙汤；
- 第 30 部分：鸭肉面线。

传统的闽南人一日三餐主食以米和其制品为主，糯米也是家常的主食之一，可以用来制作油饭和粥品。粥在闽南人的一日三餐中占据非常重要的地位，粥也分为淡粥、咸粥和甜粥。厦门作为沿海城市，海产品种丰富，海蟹是众多闽南海鲜当中的佳品。

上世纪80年代，元老级注册中国烹饪大师曾华益、陈永川在厦门传统经典咸粥的基础上加以改良和提升，共创了”海蟹糯米粥”，风味独特深受食客喜欢，并盛行于厦门。1998年“海蟹糯米粥”被福建省烹饪协会认定为“福建名小吃”。

厦门特色美食制作规程

第 26 部分：海蟹糯米粥

1 范围

本文件规定了厦门特色美食海蟹糯米粥制作规程的原料要求、传统制作过程和工艺、感官要求、制作过程卫生要求。

本文件适用于厦门特色美食海蟹糯米粥的制作过程和工艺。

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 1354—2018 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- NY/T 580—2002 芹菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 糯米应符合 GB/T 1354—2018 中 5.1 一级的指标规定。
- 4.2 海蟹应符合 GB 2733 的要求。
- 4.3 鸡骨架、鸡爪应符合 2707 的要求。
- 4.4 小葱、芹菜新鲜度符合加工要求，无变质、无腐烂，并应符合 GB 2762、GB 2763 相关要求。
- 4.5 生姜新鲜度符合加工要求，无变质、无腐烂，并应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。

5 传统制作过程和工艺

5.1 备料（按制作 1 份海蟹糯米粥备料）

准备好砂锅1个（高约18cm、直径约20cm）、糯米150g、生活饮用水3000g、海蟹20只（单只净重约200g）、鸡骨架250g、鸡爪250g、芹菜10g、生姜10g、食用盐3g、小葱（以红头小葱为佳）10g。

5.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 将海蟹腹朝天，用刷子将蟹壳刷洗干净，入锅蒸熟；
- b) 用刀将蟹对切一分为二，去除蟹肠、蟹嘴，剔下鲜蟹肉、蟹膏后待用；
- c) 熟蟹壳、蟹脚敲碎待用；
- d) 将鸡骨架、鸡爪洗净待用；
- e) 糯米洗净浸泡 2h；
- f) 生姜洗净，斜切成姜丝待用；
- g) 取芹菜洗净，切成芹菜珠待用；
- h) 取小葱，去皮切薄片，放入油锅炸至金黄色，沥油放凉，制成干葱酥待用。

5.3 高汤制作

按以下步骤制作高汤：

- a) 锅中倒入生活饮用水、放入敲碎的熟蟹壳、蟹脚、鸡骨架、鸡爪，大火烧开后，保持滚沸状态 20min；
- b) 转中火熬煮 20min；
- c) 转入小火继续熬煮 20min，熄火；
- d) 用纱布滤出高汤，待用。

5.4 成品制作

按下列步骤进行海蟹糯米粥的制作：

- a) 取砂锅烧热，倒入高汤，大火烧开；
 - b) 加入糯米，不停搅拌，撇去浮油浮沫，煮至糯米芯无白点；
 - c) 加入蟹肉、姜丝、食用盐煮沸起锅，海蟹糯米粥制作完成。
- 注：食用时可根据个人口味加入胡椒粉、冬菜末、芹菜珠、干葱酥等，风味更佳。

6 感官要求

6.1 海蟹糯米粥的成品感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	粥底白清，蟹膏橙黄，蟹肉白净
质地	米粒韧润，蟹肉鲜嫩
口味	柔糯清鲜，味道醇美，无腥味
形态	粥状

项目	要求
杂志	无异物

6.2 海蟹糯米粥典型形态示例参见附录 A。

7 制作过程卫生要求

- 7.1 制作海蟹糯米粥应按照 GB 31654 规定的要求执行。
- 7.2 从事海蟹糯米粥制作的餐饮服务经营者必须遵守《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）相关要求

附 录 A
(资料性)
海蟹糯米粥典型形态示例

海蟹糯米粥典型形态示例见图A. 1。



图 A. 1 海蟹糯米粥

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）
 - [2] 洪卜仁、许晓春. 厦门饮食文化[M]. 厦门：厦门大学出版社，2017.
-