

DB 3206

南 通 市 地 方 标 准

DB 3206/T 1030—2022

南通“八碗八”制作技艺

2022 - 03 - 15 发布

2022 - 03 - 28 实施

南通市市场监督管理局 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。

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。

本文件由南通市文化广电和旅游局提出并归口。

本文件主要起草单位：南通市旅游中等专业学校（南通市张继华技能大师工作室、南通市中等学校张继华名师工作室）、南通市饭店与餐饮业商会、南通包福记中央厨房有限公司。

本文件主要起草人：张继华、葛刚、顾建华、陈志炎、陈华、张剑、王志明、薛继祥、李鹏程。

南通“八碗八”制作技艺

1 范围

本文件规定了南通“八碗八”制作技艺的原辅料要求、制作技艺、上菜方式及顺序、安全要求。

本文件适用于南通“八碗八”制作技艺、加工过程。

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 大米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 8233 芝麻油

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 13662 黄酒

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 24705 狼山鸡

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

SB/T 10050 糖莲子

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南通“八碗八”

以南通地方特色原料为主料制成的传统宴席，由四冷碟、四热炒、八大碗菜组成，具有独特的江海文化内涵、浓郁的乡土气息的传统宴席，它代表了完整的南通乡土菜式烹饪技艺精华。

3.2

油发肉皮

新鲜猪肉皮熟化晒干，经油浸油炸后泡发而成，是传统“八碗八”宴中头菜的主要原料之一。

3.3

四喜圆

虾圆、肉圆、鸡圆、鱼圆合称四喜圆，寓指福、禄、寿、喜。其中，虾圆是用虾糜加工的半成品，肉圆是用猪肉茸加工的半成品，鸡圆是用鸡肉茸加工的半成品，鱼圆是用鱼肉茸加工的半成品。四喜圆是南通“八碗八”中的特色半成品原料。

3.4

虎皮肉

将初步熟处理过的带皮猪五花肉，下高油温的油锅炸至肉皮发泡膨松，并排出部分油脂，再经走红加工，肉皮呈虎皮皱纹，肉质酥烂而不腻的一种肉制品。又叫“皱纹肉”、“走油肉”、“跑油肉”。

3.5

扣碗

选用鸡、猪肉、猪肚为主料，加热成半成品，整齐地摆在扣碗内，加入辅料（山药、香芋、茭白等）蒸制，然后整齐地复扣在菜碗或盘内的一种传统菜肴，又称“扣儿”。按主料的不同，可分为虎皮扣肉、扣猪肚、扣鸡、扣蹄等。

3.6

头菜

宴席中排在热炒菜之后，大菜的第一道菜，是宴席的主菜统帅，是整桌宴席中质量最好，名气最大，用料最名贵，烹制精美的菜，取“头彩”谐音。头菜用料的高低，可从质上体现宴席的档次，并且整桌

菜点要与头菜相配套。南通多用“杂烩”、“三鲜”作为头菜，主料多为鱼皮、海参、鱼肚、蹄筋、肉皮等。上头菜的许多仪式成为传统宴席不可或缺的文化符号。

3.7

高汤

把加工整理后的富含蛋白质、脂肪等营养物质的新鲜动、植物性烹饪原料，置于多量水中，经长时间加热，使原料中的鲜味物质和营养物质充分溶解于水中，从而制成营养丰富、滋味鲜美的汤汁。是烹饪中常用的一种辅助原料，主要有鸡高汤、猪高汤、牛高汤、鱼高汤、蔬菜高汤等。

4 原辅料要求

- 4.1 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.2 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 4.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 4.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.6 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 4.7 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 4.8 狼山鸡应符合 GB/T 24705 和 GB 2707 的规定。
- 4.9 葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 4.10 香辛料应符合 GB/T 15691、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.12 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.14 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 4.15 蔬菜、水果应清洁、无虫害、无霉烂、无杂质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.16 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 4.17 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 4.18 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.19 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 4.20 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 4.21 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 4.22 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.23 糖莲子应符合 SB/T 10050 和 GB 19300 的规定。
- 4.24 干海参应符合 GB 31602 的规定。

5 席单

5.1 南通“八碗八”是古南通人宴请宾客的一种菜谱规格，菜单根据季节变化而变化，席单较多。本文件采用 2013 年中国饭店协会批准通城“八碗八”宴为中国名宴时的席单。

5.2 南通“八碗八”席单

5.2.1 冷菜

糖醋河虾、盐水香肉、五香熏鱼、拌绿叶菜。

5.2.2 热菜

滑炒鱼片、白果鸡丁、油爆腰花、熟炒双冬。

5.2.3 大菜

头菜（三鲜杂烩）、山药扣鸡、红烧鲫鱼、八宝甜饭、茨菇扣肚、韭芽肉丝、香芋扣肉、清汤鱼圆。

5.2.4 主食

米饭。

5.2.5 应时果盘

按季节选用时令水果。

6 冷菜制作技艺

6.1 糖醋河虾

6.1.1 烹调方法

油炸卤浸。

6.1.2 味型

酸甜。

6.1.3 原料

青虾500 g，葱、生姜各 15 g，黄酒30 ml，盐3 g，酱油8 ml，白糖50 g，香醋25 ml，芝麻油5 ml，植物油500 ml（实耗50 ml）。

6.1.4 制法

6.1.4.1 将青虾剪去头尖、须和虾脚，洗净，沥干水分；放入盆中，加黄酒 10 ml、姜片 8 g、葱 5 g、盐 2 g，腌制 20 分钟。

6.1.4.2 炒锅上火，放植物油烧至 170 ℃左右时，投入河虾炸至虾头壳、须脚松开，虾壳起脆后捞出沥油。锅复上火，留底油，加入姜片、葱段爆香，加入黄酒、精盐、酱油、白糖、香醋烧开，中火烧至卤汁稠粘成糖醋汁，倒入炸河虾，迅速颠翻，使糖醋汁均匀的裹在虾上，淋入芝麻油，起锅装盆，点缀即可。

6.1.5 成品感官要求

应符合表1规定。

表1 糖醋河虾感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	虾形完整，整齐美观	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	虾体红亮，虾肉乳白	
质地	虾壳香脆，肉质鲜嫩	
风味	汁浓入味，酸甜适中	
杂质	无正常视力可见异物	

6.2 盐水香肉

6.2.1 烹调方法

盐水煮。

6.2.2 味型

咸香。

6.2.3 原料

猪瘦肉（后臀尖）750 g，生姜15 g，葱10 g，黄酒20 ml，盐25 g，葡萄糖150 ml，花椒5 g，八角10 g。

6.2.4 制法

6.2.4.1 将猪瘦肉洗净，改小块，用细竹签在肉面上均匀地打上一些小孔；猪瘦肉放盆内，加葡萄糖、盐擦拌，抓住肉来回揉透，使葡萄糖、盐通过小孔渗透到肉的内部。揉好后放着腌（冬天约须腌8小时～12小时，春秋天约须腌4小时～6小时，夏天约须腌2小时～3小时），腌过后，再把腌过的猪瘦肉放清水内浸泡两小时，取出。

6.2.4.2 锅上火放水烧沸，放腌猪瘦肉焯水，捞出洗净；再放入锅中加清水、生姜、葱、花椒、八角，大火烧沸，撇去浮沫，小火烧煮成熟，冷却后，捞出，切片装盘，点缀即可。食用时，可带酱麻油碟上桌。

6.2.5 成品感官要求

应符合表2规定。

表2 盐水香肉感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	刀面整齐，呈馒头形	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	色彩诱人，肉色红润	
质地	酥烂香浓，食不塞牙	
风味	味道浓厚，越嚼越香	
杂质	无正常视力可见异物	

6.3 五香熏鱼

6.3.1 烹调方法

油炸卤浸。

6.3.2 味型

咸香微甜。

6.3.3 原料

青鱼中段750 g，生姜15 g，葱10 g，黄酒30 ml，盐10 g，酱油50 ml，白糖50 g，香醋25 ml，桂皮、八角10 g，芝麻油10 ml，植物油1000 ml（实耗75ml）。

6.3.4 制法

6.3.4.1 将青鱼中段洗净，斜批成 0.5 cm 厚薄的大块，放在碗中，加入姜片 10 g，葱段 5 g 和黄酒 20 ml，盐 5 g，酱油 20 ml 腌渍约 2 小时，取出晾干备用。

6.3.4.2 锅上火放植物油烧热，下姜片 5 g、葱段 5 g、桂皮 10 g、八角 10 g 煸香，加入黄酒 10 ml、盐 5 g、白糖 50 g、酱油 30 ml、香醋 25 ml，加入清水大火烧沸，改小火熬煮成卤汁有一定浓度时，离火，拣去香料、姜、葱，成熏鱼卤汁。

6.3.4.3 锅上火烧放油烧至 170 ℃，把青鱼块逐块放入，炸至表皮金黄、鱼肉发紧即可捞出沥油。再次将锅中油烧热，将鱼块入油锅再炸一次，捞出，趁热放入熏鱼卤汁中，浸渍 30 分钟，取出冷却，改刀装盘，浇上原卤汁，淋入芝麻油，点缀即可。

6.3.5 成品感官要求

应符合表3规定。

表3 五香熏鱼感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	菜器协调，装盆饱满	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	鱼块酱红，鱼肉淡红	
质地	外表酥香，鱼肉鲜嫩	
风味	香气浓郁，咸鲜微甜	
杂质	无正常视力可见异物	

6.4 拌绿叶菜

6.4.1 绿叶菜根据季节不同可选用菠菜、荠菜、蒲芹、茼蒿等。

6.4.2 烹调方法

拌。

6.4.3 味型

咸鲜微酸。

6.4.4 原料

绿叶蔬菜1000 g，虾米100 g，盐5 g，白糖20 g，香醋10 ml，黄酒50 ml，姜片、葱结各10 g，芝麻油50 ml。

6.4.5 制法

6.4.5.1 绿叶蔬菜择洗干净；将虾米洗净，放碗内，加入黄酒、姜片、葱结，然后上笼蒸半小时，待其回软后取出，拣去姜片、葱结；虾米用刀稍斩，成虾米碎。

6.4.5.2 锅上火放清水烧沸，倒入洗净的绿叶蔬菜焯水至九成熟，捞出，迅速放冷水中，待凉后沥出沥水，切成细末，挤干水分，放碗内加盐、白糖、香醋拌匀，淋芝麻油，撒上虾米碎，装入小碗内，反扣在盘中，点缀即可。食用时将虾米碎和绿叶蔬菜拌匀。

6.4.5 成品感官要求

应符合表4规定。

表4 拌绿叶菜感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	菜末装盘，馒头形状	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	菜色翠绿，虾米淡黄	
质地	菜末熟软，虾米酥香	
风味	清淡爽口，咸鲜微酸	
杂质	无正常视力可见异物	

7 热炒菜制作技艺

7.1 滑炒鱼片

7.1.1 烹调方法

滑炒。

7.1.2 味型

咸鲜。

7.1.3 原料

净青鱼肉300 g，山药50 g，韭黄40 g，水发黑木耳20 g，黄酒15 ml，盐6 g，香醋5 ml，白糖2 g，鸡蛋清1只，高汤50 ml，胡椒粉0.5 g，淀粉30 g，芝麻油20 ml，植物油500 ml（实耗75 ml）。

7.1.4 制法

7.1.4.1 将鱼肉批切成6 cm长2.5 cm宽0.3 cm厚的片，用盐4 g、黄酒5 ml、鸡蛋清、湿淀粉抓匀上浆。将山药去皮，切片，放入沸水中焯水；韭黄择洗干净，切段；水发黑木耳洗净。将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。

7.1.4.2 净炒锅上火烧热，放入植物油烧至105℃时，放入鱼片划油用筷子划散，待鱼片呈乳白色时倒入漏勺沥油。锅留底油烧热，下韭黄段煸出香味，随即下黑木耳、山药片、高汤，加盐2 g、白糖2 g、黄酒10 ml烧沸，用湿淀粉勾芡，倒入鱼片，颠翻几下，淋芝麻油20 ml，轻轻翻几下，装入放有5 ml香醋的盘中，撒上胡椒粉即成。

7.1.5 成品感官要求

应符合表5规定。

表5 滑炒鱼片感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	自然饱满，菜器协调	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	色泽素雅，鱼片洁白	
质地	鱼片滑嫩，山药爽脆	
风味	口味咸鲜，韭香浓郁	
杂质	无正常视力可见异物	

7.2 白果鸡丁

7.2.1 烹调方法

滑炒。

7.2.2 味型

咸鲜。

7.2.3 原料

鸡脯肉250 g，白果仁50 g，胡萝卜50 g，葱末、姜米各5 g，黄酒15 ml，盐8 g，鸡蛋清1只，高汤50 ml，淀粉30 g，植物油500 ml（实耗75 ml）。

7.2.4 制法

7.2.4.1 将鸡脯肉排松，剖十字花纹。再改成1.2 cm见方的方丁；放碗内，用黄酒10 ml、盐5 g、鸡蛋清、湿淀粉搅拌上劲，加入植物油拌均待用。白果仁洗净；胡萝卜洗净，切成1 cm菱形丁；分别焯水待用。将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。

7.2.4.2 炒锅上火烧热，舀入植物油，待油温升至105℃时，放入鸡丁划油，待鸡丁变色时，倒入漏勺沥油。锅复上火放油烧热，放葱末、姜米煸出香味，加白果仁、胡萝卜丁煸炒，投入高汤、黄酒5 ml、盐3 g烧沸，用湿淀粉勾芡，倒入鸡丁颠翻，淋植物油，起锅装盘即成。

7.2.5 成品感官要求

应符合表6规定。

表6 白果鸡丁感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	鸡丁均匀，自然饱满	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	鸡肉洁白，白果微黄	
质地	鸡肉滑嫩，白果软糯	
风味	咸鲜适口，微有清香	
杂质	无正常视力可见异物	

7.3 油爆腰花

7.3.1 烹调方法

油爆。

7.3.2 味型

酸甜。

7.3.3 原料

猪腰2只（约500 g），荸荠150 g，韭黄35 g。黄酒15 ml，盐3 g，酱油30 ml，白糖30 g，香醋12 ml，胡椒粉0.5 g，淀粉35 g，芝麻油10 ml，植物油500 ml（实耗75 ml）。

7.3.4 制法

7.3.4.1 将猪腰剥去外层薄膜，择净胰油，从中间平批成二片，批净腰骚（腰臊），然后，在内面剖麦穗形花刀，放入碗内，用黄酒 10 ml、湿淀粉 20 g 拌和上浆。荸荠洗净，煮熟削去皮，切成片，韭黄洗净，切成段待用。取小碗 1 只，放入黄酒、酱油、白糖、盐、胡椒粉、淀粉调匀成兑汁芡，备用。
7.3.4.2 炒锅上旺火，舀入植物油烧至 135 ℃时，将腰花放入滑油，待腰花卷曲变色时，倒入漏勺沥油。原锅复上火，放入植物油 30 ml 烧热，下荸荠煸炒，倒入腰花，烹入兑汁芡，放入韭黄段，翻炒均匀，淋入香醋、芝麻油，起锅装盘即成。

7.3.5 成品感官要求

应符合表7规定。

表7 油爆腰花感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	形似麦穗，自然饱满	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	酱色红亮，鸡肉牙黄	
质地	腰花脆嫩，荸荠爽脆	
风味	酸甜味美，韭香四溢	
杂质	无正常视力可见异物	

7.4 熟炒双冬

7.4.1 烹调方法

熟炒。

7.4.2 味型

咸鲜。

7.4.3 原料

水发冬菇150 g，熟冬笋150 g，盐5 g，白糖1 g，酱油3 ml，淀粉25 g，鲜鸡汤80 ml，芝麻油5 ml，鸡油20 g，植物油50 ml。

7.4.4 制法

- 7.4.4.1 水发冬菇去蒂，洗净，捏干水分。熟冬笋切成梳子片，分别放入沸水锅中焯水，捞出洗净；将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。
- 7.4.4.2 炒锅上火，放植物油烧热，把冬菇、冬笋同时下锅煸炒几下，加鲜鸡汤、鸡油和盐、白糖、酱油烧沸，用湿淀粉勾芡，淋入芝麻油，起锅装盘即可。

7.4.5 成品感官要求

应符合表8规定。

表8 熟炒双冬感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	料形美观，自然饱满	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	黑黄相间，色泽雅致	
质地	冬菇软韧，冬笋爽脆	
风味	咸鲜微甜，香鲜清口	
杂质	无正常视力可见异物	

8 大菜制作技艺

8.1 头菜（三鲜杂烩）

8.1.1 烹调方法

烩。

8.1.2 味型

咸鲜。

8.1.3 原料

油发猪肉皮150 g，虾圆60 g，肉圆50 g，鸡圆60 g，水发黑木耳20 g，冬笋30 g，小河虾30 g，虎皮肉片30 g，蛋皮10 g，菜头10棵，韭黄15 g，香菜叶10 g，虾籽5 g，姜片、葱段各10 g，黄酒15 ml，盐6 g，胡椒粉0.5 g，淀粉25 g，高汤1000 ml，熟鸡油25 ml，芝麻油15 ml，熟猪油50 ml。

8.1.4 制法

- 8.1.4.1 将油发猪肉皮用冷水泡发后批切成长菱形，再用热碱水洗涤，放入清水漂清。分别将肉皮、菜头焯水，冬笋切片，放沸水锅中焯水；蛋皮切成长菱形片；水发木耳洗净；韭黄洗净，切段。将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。
- 8.1.4.2 炒锅上旺火烧热，舀入熟猪油，投入姜片、葱段、虾籽煸出香味，捞去姜片、葱段；下冬笋片、水发黑木耳、虎皮肉片、小河虾，略煸，放入高汤、熟鸡油、肉皮、黄酒、盐烧沸后，加虾圆、肉圆、鸡圆、蛋皮、菜头略烧，撒上韭黄段，用湿淀粉勾稀芡，淋上芝麻油，装碗，撒上胡椒粉，放上香菜叶点缀即成。

8.1.5 成品感官要求

应符合表9规定。

表9 三鲜杂烩感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	菜器协调，具有美感	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	色彩绚丽，搭配和谐	
质地	质感丰富，脆嫩滑爽	
风味	选料多样，鲜香醇美	
杂质	无正常视力可见异物	

8.2 山药扣鸡

8.2.1 烹调方法

蒸扣。

8.2.2 味型

咸鲜。

8.2.3 原料

狼山鸡（母鸡）1只（约1250 g），山药300 g，生姜片15 g，葱10 g，葱花5 g，黄酒30 ml，盐4 g，淀粉15 g，熟鸡油25 ml。

8.2.4 制法

8.2.4.1 将山药削皮，洗净，切滚刀块，放沸水中焯水待用；鸡宰杀，整理干净，放锅内，加清水、黄酒 25 ml，生姜片 10g、葱 5 g 大火烧沸，撇去浮沫，改小火煮熟，捞出，冷却；将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。

8.2.4.2 将冷却的熟鸡去骨，带皮鸡肉斜刀切成长条，皮朝下整齐的放入垫有生姜片和葱的扣碗中，填入山药块，加原鸡汤、黄酒 5 ml、盐 2 g、熟鸡油 25 ml，盖上盖，上笼蒸制 25 分钟，取出，滗出汤汁，倒扣在海碗内；锅上火倒入滗出的汤汁烧沸，加盐 2 g 略烧，用湿淀粉勾稀芡，撒上葱花，浇在鸡肉上即可。

8.2.5 成品感官要求

应符合表10规定。

表10 山药扣鸡感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	形态饱满，似半球状	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	鸡肉淡黄，山药洁白	
质地	鸡肉酥香，山药软烂	
风味	原汁原味，汤醇味美	
杂质	无正常视力可见异物	

8.3 红烧鲫鱼

8.3.1 烹调方法

红烧。

8.3.2 味型

咸鲜。

8.3.3 原料

活鲫鱼2条（约750 g），生姜片10 g，葱结15 g，黄酒20 ml，盐3 g，酱油50 ml，白糖15 g，植物油60 ml。

8.3.4 制法

8.3.4.1 将鲫鱼刮鳞去鳃，取出内脏，冲洗干净。

8.3.4.2 锅上火放植物油烧热，将鲫鱼下锅煎至两面金黄，倒出沥油；锅复上火放植物油烧热，加入葱结、生姜片煸香，放入煎过鲫鱼，再加入黄酒、酱油、白糖、清水（以淹没鱼身为度），大火烧沸，撇去浮沫，改小火烧焖；待焖至汤汁剩下 1/3 时，将鲫鱼捞出，放至碗内（鱼腹靠鱼腹），汤汁大火稠浓卤汁，加盐调好味，撒上葱段，汤汁浇在鱼身上即成。

8.3.5 成品感官要求

应符合表11规定。

表11 红烧鲫鱼感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	鱼形完整，成双装碗	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	汤色红润，鱼肉乳白	
质地	鱼肉细嫩，汤汁稠浓	
风味	咸鲜微甜，齿颊留香	
杂质	无正常视力可见异物	

8.4 八宝甜饭

8.4.1 烹调方法

蒸。

8.4.2 味型

香甜。

8.4.3 原料

糯米500 g，豆沙150 g，蜜枣丁15 g，桂圆肉10 g，葡萄干10 g，糖莲子15 g，红绿瓜丝10 g，青梅片10 g，白果15 g，白糖150 g，淀粉20 g，熟猪油80 ml。

8.4.4 制法

8.4.4.1 将糯米淘洗干净，用冷水浸泡（2~3）小时，捞出沥干，散入笼屉内，大火蒸 20 分钟左右，至糯米饭熟时取出。把蒸熟的糯米饭倒入盆中，加入白糖 150 g，熟猪油 50 ml，拌匀。取碗 2 只，擦干，内壁涂抹熟猪油，将各原料分别放在碗底排成图案，上面薄薄铺上糯米饭，中间放豆沙馅，再放上糯米饭与碗口相平，并轻轻抹平，成八宝甜饭生坯。

8.4.4.2 锅中放白糖、清水烧至糖溶化后勾薄芡即糖水卤。

8.4.4.3 将八宝甜饭生坯放入蒸笼屉内，大火蒸到熟猪油全部渗入饭内，出屉覆入碗内，浇上糖水卤即成。

8.4.5 成品感官要求

应符合表12规定。

表12 八宝甜饭感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	形似半球，图案美观	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	多色融合，鲜艳美观	
质地	糯米甜软，果干香甜	
风味	滋润鲜香，绵甜不腻	
杂质	无正常视力可见异物	

8.5 茨菇扣肚

8.5.1 烹调方法

蒸扣。

8.5.2 味型

咸鲜。

8.5.3 原料

鲜猪肚750 g，茨菇200 g，葱15 g，生姜20 g，黄酒50 ml，盐4 g，高汤500 ml，淀粉25 g，植物油20 ml。

8.5.4 制法

8.5.4.1 将猪肚上的污物、油脂去掉，放入盐、面粉搓揉去除黏液，再加香醋搓揉(除去异味)，用冷水冲洗，采取里外翻洗法搓洗，直至其无黏液和异味为止，最后再用冷水冲净。茨菇去皮，掐掉顶芽，切块，用冷水锅焯水，待用。锅上火加清水烧沸，放入洗涤好的猪肚烫一下，刮掉猪肚上的白色污物，洗净。将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。

8.5.4.2 锅再上火加清水，放入猪肚、葱 10 g、生姜 20 g、黄酒 40 ml，大火烧沸，撇去浮沫，改小火焖煮熟，捞出，冷却待用。将熟猪肚批成 8 cm~9 cm 的长条，放在有整葱的扣碗内，装上茨菇块，倒入高汤，加黄酒 10 g、盐 3 g，上笼旺火蒸至猪肚、茨菇熟透出笼，反扣在碗中，把汤汁滗入锅中加盐 1 g，上火，烧沸，用湿淀粉勾芡，淋植物油，撒葱花，浇在猪肚上即成。

8.5.5 成品感官要求

应符合表13规定。

表13 茨菇扣肚感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	形态饱满，形似半球	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	色泽素雅，猪肚粉红	
质地	猪肚酥烂，茨菇粉糯	
风味	咸鲜入味，香醇可口	
杂质	无正常视力可见异物	

8.6 韭黄炒肉丝

8.6.1 烹调方法

生炒。

8.6.2 味型

咸鲜。

8.6.3 原料

韭黄300 g，猪肉150 g，黄酒15 ml，盐3 g，酱油20 g，白糖5 g，植物油50 ml。

8.6.4 制法

8.6.4.1 将韭黄择洗干净，切成段；猪肉洗净，批成0.6 cm长、0.2 cm厚的片，再切成肉丝。

8.6.4.2 锅上火放植物油烧热，下猪肉丝煸炒，烹入黄酒，加酱油、白糖继续炒至肉丝散开，断生；立即下韭黄煸炒，炒至韭黄快熟而未完全熟时，放盐，迅速翻锅，装碗即成。

8.6.5 成品感官要求

应符合表14规定。

表14 韭黄炒肉丝感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	肉丝均匀，自然饱满	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	成品牙黄，色泽素雅	
质地	韭黄爽脆，肉丝鲜嫩	
风味	咸鲜适口，韭香扑鼻	
杂质	无正常视力可见异物	

8.7 香芋扣肉

8.7.1 烹调方法

蒸扣。

8.7.2 味型

咸鲜。

8.7.3 原料

带皮猪五花肉750 g，小香芋200 g，葱20 g，姜片30 g，黄酒50 ml，盐4 g，酱油65 ml，白糖20 g，淀粉20 g，植物油1500 ml（实耗100 ml）。

8.7.4 制法

8.7.4.1 将五花肉的皮刮净，切成 10 cm×10 cm 的方块（长方块也可），放锅中加葱 10 g，姜片 20 g、黄酒 30 ml，大火烧沸，撇去浮沫，改小火焖煮至七成熟（用筷子能插入），捞出控净汤水，放入酱油 50 ml，浸泡成枣红色，多余酱油倒入肉汤中烧沸；小香芋去皮，洗净，放入清水锅中煮熟，捞出待用。将淀粉加清水调成湿淀粉，待用。

8.7.4.2 锅上火放植物油烧热至 200 ℃，一手用叉戳住肉，一手盖上锅盖，略露细缝，将叉住的肉皮朝下顺细缝送入锅中（皮向下）迅速抽出叉，盖严锅盖，当锅中无迸爆声时揭盖，炸至皮起珍珠泡时捞起，投入酱油汤中煨至肉皮回软起绉纹，捞出，冷却，即成虎皮肉。

8.7.4.3 将肉块修齐边角，用刀切成长 9 cm、厚 0.5 cm 的大片。取碗放葱两根呈十字和姜片，将肉片皮朝下排列碗中，填入小香芋，加黄酒 20 ml，精盐 2 g，酱油 15 ml，白糖 15 g，上笼旺火蒸透，虎皮肉蒸酥烂后出笼，反扣在碗中，把汤汁滗入锅中加白糖 5 g、盐 2 g，上火烧沸，用湿淀粉勾芡，淋植物油，撒葱花，均匀的浇在扣肉上即成。

8.7.5 成品感官要求

应符合表15规定。

表15 香芋扣肉感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	片形均匀，形似半球	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	肉皮红润，香芋牙黄	
质地	肉质酥烂，肉皮起绉	
风味	口味醇厚，肥而不腻	
杂质	无正常视力可见异物	

8.8 清汤鱼圆

8.8.1 烹调方法

氽。

8.8.2 味型

咸鲜。

8.8.3 原料

净青鱼肉250 g,水发黑木耳50 g,韭黄50 g,蛋皮35 g,香菜段20 g,盐12 g,葱姜汁100 ml,黄酒10 ml,胡椒粉1 g,鸡清汤1000 ml,芝麻油10 ml。

8.8.4 制法

8.8.4.1 将鱼肉漂去血水，捞出沥水，放砧板上，用刀剁成细茸；韭黄择洗干净，切成段；水发黑木耳洗净，蛋皮切成菱形片；将鱼茸放入汤碗内，加葱姜汁，清水 180 ml、盐 6 g 搅上劲，待鱼糊放水中浮起，待用。

8.8.4.2 锅中放清水，用手将鱼茸挤成直径 1.5 cm 的小丸子，然后将锅上火，让水温慢慢升高，待水温达到 80℃～90℃时将鱼圆养熟，用漏勺捞出放入汤碗中。锅上火，放鸡清汤烧沸，放入黑木耳、蛋皮、鱼圆、韭黄下锅烧沸，用黄酒、盐调料调好味，倒入海碗内，淋入芝麻油，撒上胡椒粉、香菜段即可。

8.8.5 成品感官要求

应符合表16规定。

表16 清汤鱼圆感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	菜器协调，装盆适中	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	鱼圆色白，色彩丰富	
质地	鱼圆细嫩，木耳滑爽	
风味	味道咸鲜，韭香浓郁	
杂质	无正常视力可见异物	

9 主食

9.1 主食为米饭。

9.2 烹调方法

蒸。

9.3 原料

粳米500 g,清水600 ml。

9.4 制法

将粳米用清水洗净，洗不要超过3次；洗好的米在冷水里浸泡1个小时。再将米放入盆中，加清水（按米和清水的比例1:1.2），上笼蒸25分钟，取出即成。

9.5 成品感官要求

应符合表17规定。

表17 米饭感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	装碗饱满，呈馒头形	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	米饭洁白，光亮诱人	
质地	米饭软糯，糯中带韧	
风味	粒粒晶莹，香气宜人	
杂质	无正常视力可见异物	

10 应时水果

10.1 应时水果根据季节不同可选用苹果、橙子、西瓜、葡萄等，也可以加工组合成拼盘。

10.2 成品感官要求

应符合表18规定。

表18 应时水果感官要求

项目	要求	检验方法
盛装形态	造型美观，形态自然	通过目测、鼻闻、品尝进行检验
色泽	果色鲜艳，晶莹透明	
质地	果肉爽脆，细腻柔软	
风味	甘甜适口，清香宜人	
杂质	无正常视力可见异物	

11 上菜方式和顺序

南通“八碗八”上菜，又称“出菜”或“走菜”。是由厨工用木方盘盛来，上菜顺序为：先上冷菜（干碟），后上热炒菜。热炒菜的第一道菜为滑炒鱼片（传统称为启席菜），其他热炒菜依次出菜，热菜后的第一道大菜称之为“头菜”，从顺序上讲，二菜多是禽类（山药扣鸡），三菜为鱼类（红烧鲫鱼），四菜为甜品（八宝甜饭），五菜为座菜（茨菇扣肚），六菜为半荤开味菜（韭芽肉丝），第七道以肉压轴（香芋扣肉），第八道上汤（清汤鱼圆）。上好头菜后，可以上主食（米饭），最后上应时果盘。

12 安全要求

卫生条件应符合国家市场监督管理总局公告（2018年第12号）《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》的规定。