|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.130 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CCA |   X 20 |

中国烹饪协会团体标准

T/CCA XXXX—2022

传统河鲀烹饪技术规范

Technical specification for cooking traditional puffer

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

       发布

目次

[前言 II](#_Toc109401357)

[引言 III](#_Toc109401358)

[1 范围 1](#_Toc109401359)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc109401360)

[3 术语和定义 1](#_Toc109401361)

[4 原辅材料及规格要求 1](#_Toc109401362)

[5 器具及环境 2](#_Toc109401363)

[6 制作工艺 2](#_Toc109401364)

[7 装盘 3](#_Toc109401365)

[8 感官品质要求 3](#_Toc109401366)

[参考文献 5](#_Toc109401367)

1. 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。

本文件由北京河豚家族科技产业有限公司提出。

本文件由中国烹饪协会归口。

本文件起草单位：北京河豚家族科技产业有限公司、北京中农嘉源生态工程技术有限公司、北京九本餐饮管理有限公司、苏州松鹤楼餐饮管理有限公司、北京悦融琥珀餐饮有限公司、北京胡大餐饮有限公司、北京和木一家餐饮管理有限公司、江苏豚岛食品有限公司、北京京睿农科科技发展有限公司、扬中市孔庆璞江鮮会馆。

本文件主要起草人：段然、耿志席、潘培权、李浩、杨占胜、郭备、孙振华、郭飞 、张荣平、孔庆璞。

1. 引言

2016年原国家农业部办公厅及原国家食品药品监督管理总局办公厅（2016）53号文件（关于有条件放开养殖红鳍东方鲀及养殖暗纹东方鲀加工经营的通知）为规范养殖河鲀加工经营活动，促进河鲀养殖产业持续健康发展，保障消费者食用安全，决定有条件放开养殖及加工河鲀，也明确指出关于河鲀养殖加工规定规范及标准，部分放开河鲀鱼源基地及合法加工经营资质进行备案。至此，河鲀美味菜肴进入餐饮领域大众消费阶段。

河鲀（河豚）菜肴烹饪具有悠久的历史，其中传统河鲀烹饪以长江下游，尤以江苏省扬中市、江阴市和靖江市为代表的烹饪技法最为显著；历朝历代，以唐、宋、明、清时期的文人墨客对河鲀菜肴尤为赞赏。其中，北宋苏东坡最喜爱河鲀，亲作名诗《惠崇春江晚景》传诵其美味“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知，蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”。白汁河鲀取东坡最爱之烹法，熬出奶色白汁，用至上的原鲜撩拨舌尖。红烧河鲀起于明朝，因广受欢迎而成为名菜，流传至今是河鲀经典做法之一。近代以来我国高档宴席乃河鲀席，其压轴菜红烧河鲀，吃过之后，味盖群馐，百味不珍。

传统河鲀烹饪技术规范

* 1. 范围

本标准规定了传统河鲀的术语和定义，原辅材料和要求，烹饪器具，制作工艺，装盘成型及感官品质要求。

* 1. 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 1535 大豆油

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 21999 蚝油

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 35883 冰糖

GB/T 39122 养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

NY/T 432 绿色食品 白酒

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10415 鸡粉调味料

SC/T 3124 鲜、冻养殖河鲀鱼

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 传统河鲀烹饪

传统河鲀烹饪是以暗纹东方鲀为主要原料，可分为红烧河鲀和白汁河鲀。红烧河鲀以秧草、竹笋为配料，辅以葱、姜、黄酒、酿造酱油、蒸鱼豉油，蚝油，冰糖，鸡粉为调料。白汁河鲀以秧草、竹笋为配料，辅以葱、姜、白酒，盐，冰糖，鸡粉为调料。红烧河鲀菜品具有：色泽棕红、肉质细腻、口感鲜甜、香气浓郁的特点。白汁河鲀菜品具有：色泽白皙、肉质细腻、汤汁鲜美、香气浓郁的特点。

* 1. 原辅材料及规格要求
     1. 原辅材料
        1. 主料

暗纹东方鲀（冰鲜）

* + - 1. 配料

秧草、竹笋

* + - 1. 调料

葱、姜、大豆油、黄酒、白酒、老抽、生抽、蚝油、蒸鱼豉油、冰糖、盐、鸡粉、饮用水

* + 1. 原辅材料要求
       1. 主料要求

养殖暗纹东方鲀加工品（冰鲜）应符合GB/T 39122、SC/T 3124的要求。

* + - 1. 配料要求
         1. 秧草 应符合NY/T 744的要求。
         2. 竹笋 应符合NY/T 744的要求。
      2. 调料要求
         1. 葱、姜应符合NY/T 744的要求。
         2. 生大豆油 应符合GB/T 1535的要求。
         3. 黄酒 应符合GB/T 13662的要求。
         4. 白酒 应符合NY/T 432的要求。
         5. 老抽 应符合GB/T 18186的要求。
         6. 蚝油 应符合GB/T 21999的要求。
         7. 盐 应符合GB 5461的要求。
         8. 蒸鱼豉油 应符合GB/T 18186的要求。
         9. 冰糖 应符合GB/T 35883的要求。
         10. 鸡粉 应符合SB/T 10415的要求。
         11. 饮用水 应符合GB 5749的要求。
    1. 规格要求
       1. 主料规格

养殖暗纹东方鲀加工品（冰鲜）250g-300g。

* + - 1. 辅料规格

辅料：秧草5g、竹笋5g。调味料：葱10g、姜5g、生大豆油35g、黄酒15g、白酒15g、老抽2g、生抽10g、冰糖1g、盐适量、鸡粉1g、蚝油5g（酌情添加）、蒸鱼豉油2g（酌情添加）。

* 1. 器具及环境
     1. 制作环境

专用制作台，符合《餐饮服务食品安全操作规范》中有关细加工场所的要求。

* + 1. 制作专用工具

制作工作台、水台、天然气灶台、剪刀、手套、案板、炒锅、炒勺。

* 1. 制作工艺
     1. 清洗河鲀

检查养殖暗纹东方鲀加工品保质期及品质，将符合要求的产品，去包装袋，放入水槽，流水清洗干净。

* + 1. 主料检查

仔细检查河鲀鱼身及内膛，确保河鲀鱼主料为肉和皮，无鳃、内脏、腹腔膜、血丝、鱼眼等可能含毒素部位的残留。

* + 1. 加热过水

锅内加入2000g饮用水，河鲀鱼和鱼皮入水加热到50℃，加热3分钟之后进行过水。

* + 1. 热锅操作
       1. 白汁河鲀制作流程

炒锅需预热30秒，小火放入生大豆油加热2分钟至150℃后进行冷凉1分钟至80℃，放入葱、姜进行煸炒1分钟后，放入河鲀鱼进行煸炒10秒，放入白酒、饮用水，大火烹饪3分钟至4分钟烹出奶白色后，转小火熬制25分钟，放入鱼皮再熬制5分钟，然后放入盐、鸡粉、冰糖（放入顺序不分先后），小火熬制2分钟需等待冰糖融化后出锅。

* + - 1. 红烧河鲀制作流程

炒锅需预热30秒，小火放入生大豆油加热2分钟至150℃后进行冷凉1分钟至80℃，放入葱、姜、蒜进行煸炒1分钟至2分钟呈金黄色后放入河鲀鱼进行煸炒10秒后，放入黄酒、热水，大火烹饪3分钟至4分钟出奶白色后转小火，然后放入生抽、老抽、盐、鸡粉、冰糖、蒸鱼豉油（酌情添加）、蚝油（酌情添加）（放入顺序不分先后）进行熬制25分钟，再放入鱼皮熬制5分钟收汁即可出锅。

* 1. 装盘
     1. 盛装器皿

陶瓷明炉或其它类保温类器皿。

* + 1. 盛装方法
       1. 白汁河鲀盛装方法

明炉上盘中将汤汁盛满，放入整条鱼，鱼皮朝上。

* + - 1. 红烧河鲀盛装方法

整条鱼放入明炉上盘中，鱼皮朝上，浇入汤汁。

* + 1. 装饰配菜

放入秧草或竹笋，整齐美观放入盘中。

* 1. 感官品质要求
     1. 色泽
        1. 白汁河鲀

呈奶白色，汤色乳白。

* + - 1. 红烧河鲀

呈棕红色，色泽明亮。

* + 1. 气味
       1. 白汁河鲀

鱼香清鲜，香气扑鼻。

* + - 1. 红烧河鲀

鱼香浓郁，香气扑鼻。

* + 1. 质地
       1. 白汁河鲀

皮肥肉嫩，汤汁醇浓、白皙如乳。

* + - 1. 红烧河鲀

味道鲜美，肉质肥嫩，汁水浓醇。

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年第12号）

