

《豆瓣坨鱼工艺技术规范》的编制说明

一、任务来源

川菜流派划分主要是：以成都川西平原（岷江流域）为代表的上河帮，以重庆（嘉陵江流域）为代表的下河帮，以泸州（长江川南流域）为代表的大河帮，以及内江、自贡、资阳为主的内资帮，泸州菜系历来是川菜的重要组成部分。加快推动泸菜标准体系建设，对于促进餐饮行业的转型升级，弘扬我市传统饮食文化，规范行业管理和引导行业自律意义重大而深远。

依据国家标准化有关法规的规定和《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年上半年，在泸州市商务局、泸州市质监局的支持和帮助下，泸州市餐饮行业协会牵头组织业内知名专家，餐饮企业一线高级技师和有关单位，经认真研究，一致认为，泸州豆瓣坨鱼早在上世纪初就在川南广泛得以流传，是社会认可度高，流传广泛的泸菜代表性菜品，属于泸菜十大味型中**豆瓣味型**典范，体现了泸菜选料考究、技法独特、调味新颖、菜品命名的文化内涵。由此开始起草制定地方标准《泸州豆瓣坨鱼工艺技术规范》。

二、项目必要性

泸州豆瓣坨鱼是泸菜河鲜类的本土主要代表菜品之一，它具有80余年的历史。曾被收入《四川烹饪事典》四川名菜栏（1984年出版、张富儒主编）一书之中。体现了此菜品选料考究、技法

独特、调味新颖，地方文化特色明显。但是，由于此菜没有一个准确的工艺操作标准，实际中厨师操作的随意性大，致使此品失去了原有特色，导致了菜品质量优劣不一，甚至有让本菜品工艺技术失传的可能。同时，该菜品的工艺规范暂无国家标准、行业标准 and 地方标准。为了更好地推动泸菜品牌的提升和打造，确保泸菜豆瓣坨鱼这一传统技法能完美无缺地传承下去，制定地方标准《泸州豆瓣坨鱼工艺技术规范》势在必行。

三、编制过程

2017年5月，市质监局即会同市商务局联合开展了泸菜标准化工作的调研，组织泸州市餐饮行业协会及众多业界专家召开了泸菜标准研制的多场论证会。经会商，决定将我市经典传统菜肴豆瓣坨鱼作为2017-2018年泸菜标准的研制对象。按照《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年9月市商务局作为行业主管部门提出了上述标准制定的申请，并由泸州市餐饮行业协会作为标准的主要起草单位。2017年10月，经公示，市质监局将该标准列入地方标准制定计划并复函。经多方共同努力和广泛征求意见后，截至2018年4月基本形成了《豆瓣坨鱼工艺技术规范》(送审稿)，现提交审议。

四、基本情况

- (1) 本标准由泸州市餐饮行业协会提出。
- (2) 本标准由泸州市商务局归口管理。
- (3) 本标准由泸州市质监局发布。

(4) 本标准的起草人及起草单位

起草人；王其跃 代应林 袁国权 桑志均

修订单位；泸州市餐饮行业协会、王氏大酒店、酒城宾馆、贵丰园、裕红阁、泸州市职业技术学校。

五、 标准内容

1、标准的适用范围：本标准规定了泸州豆瓣坨鱼的术语、定义、原料要求、制作工艺以及质量要求。

本标准适用于泸州豆瓣坨鱼的制作

2、标准的编制原则和依据：编制遵循“先进性、实用性、统一性”的原则，按照新《标准法》中“为满足地方自然条件、风俗习惯等特殊技术要求，可以制定地方标准”，注重了标准的可操作性，严格按 GB/1.1 的最新版本的要求进行编写。

3、标准引用文件：《中国川菜烹饪工艺规范》DB51/T 1416-2011；《中国川菜服务规范》DB51/T2037 - 2016；《中国川菜经典菜肴制作工艺规范》DB51/T1728 - 2014。

4、主要内容包括：术语和定义、配方、原料、工艺流程、感官味感、工艺要求等

5、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

6、标准在编写过程中意见分歧情况

在编制过程中，主要意见分歧主要表现在以下三个方面

(1) 主料的选择是否一定要选择生长在江河中的鲶鱼？

(2) 在工艺制作预处理上，对鱼进行两次清洗妥当？

(3) 在工艺烹制中，是否要进行打渣的问题？

通过反复研究协商和实验，我们对以上争议进行了修改；

(1) 关于对鲶鱼生长环境进行了修改

为进一步提高国家有关法律法规的规定，树立长江流域生态环境保护意识，积极推进烹饪原料选择高端型向普遍型的改革。对选择长江、沱江鲶鱼的表述进行了修改。用鲜活二字代替长江、沱江的表述，对鲶鱼的生长环境不作要求。

(2) 关于在工艺制作预处理上的修改

在原稿中对于预处理鱼洗净、斩、码味、清洗、沥干水分的表述进行了修改。考虑到如果进行两次清洗势必造成营养成分和鱼的鲜味流失的因素以及与传统工艺相违背的矛盾。我们经过反复的论证和调研。将鱼只作第一次清洗要求表述。

(3) 关于在烹制过程中对于打渣这一流程进行了修改

为了保持传统工艺更好地传承下去，确保菜品更加浓郁，对于“打渣”一词删除。但对泡海椒剁细，调整为剁成末的要求。

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

不存在涉及专利等知识产权问题

六、预期效益

当前，泸州市委、市政府正加快建设现代化区域中心城市，为传承和弘扬“泸菜”文化，打造区域品牌、促使泸州餐饮走出四川、走出国门，创造了战略机遇。同时，在餐饮转型发展的今天，泸州餐饮行业也急需向“标准化、规模化、科学化”方向转型。本次《豆瓣坨鱼工艺技术规范》地方标准的制订将促进泸菜和泸州文化的继承与发展，促进餐饮企业的创新与进步，促进餐饮消费市场的活跃与上升，对泸州餐饮行业的标准化管理与科学发展奠定坚实的基础。本标准的制定，使泸菜精品豆瓣坨鱼的制作，进一步有据可查，有标可依，有利于保护消费者的合法权益，有利于餐饮行业的健康发展。

泸州市餐饮行业协会

《干烧鲤鱼工艺技术规范》的编制说明

一、任务来源

川菜流派划分主要是：以成都川西平原（岷江流域）为代表的上河帮，以重庆（嘉陵江流域）为代表的下河帮，以泸州（长江川南流域）为代表的大河帮，以及内江、自贡、资阳为主的内资帮，泸州菜系历来是川菜的重要组成部分。加快推动泸菜标准体系建设，对于促进餐饮行业的转型升级，弘扬我市传统饮食文化，规范行业管理和引导行业自律意义重大而深远。

依据国家标准化有关法规的规定和《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年上半年，在泸州市商务局、泸州市质监局的支持和帮助下，泸州市餐饮行业协会牵头组织业内知名专家，餐饮企业一线高级技师和有关单位，经认真研究，一致认为，干烧鲤鱼早在上世纪50、60年代就广泛流传于我市中高档饭店中。由于它的技术性要求高，菜品质量好，一直被视为鱼类菜肴的美味佳肴，是泸菜代表性菜品，属于泸菜十大味型中的家常味型范畴。体现了泸菜选料考究、技法独特、配料讲究、调味新颖的特点。由此开始起草制定地方标准《泸州干烧鲤鱼工艺技术规范》。

二、项目必要性

泸菜河鲜类菜品能在川菜中占有一席之地，得益于两江（长

江、沱江)、两河(赤水河、永宁河)。淡水鱼类产品居全省之首，这为泸菜提供了丰富优质的鱼类食材。其中干烧鲤鱼就是泸菜的经典之作。鲤鱼，俗称鲤拐子，品种繁多、有江、河、塘之分，生活在深水底层。干烧技法又是川菜三大独特技法之一，其难度大、要求高。泸州干烧鲤鱼堪称泸菜一绝。在烹制过程中、采用本土调料泸州豆瓣、泸州泡辣椒、泸州泡姜进行辅佐调味，突出味的“和而不同”的艺术境界。由于目前尚未有规范标准，特别在加工处理、本土调味品的使用以及技法的掌握不规范、不到位，导致菜品质量下降。因此编制制定《干烧鲤鱼工艺技术标准》对提升泸菜菜品质量，打造餐饮品牌必将起到积极地推动作用。

三、编制过程

2017年5月，市质监局即会同市商务局联合开展了泸菜标准化工作的调研，组织泸州市餐饮协会及众多业界专家召开了泸菜标准研制的多场论证会。经会商，决定将我市经典传统菜肴干烧鲤鱼作为2017-2018年泸菜标准的研制对象。按照《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年9月市商务局作为行业主管部门提出了上述标准制定的申请，并由泸州市餐饮行业协会作为标准的主要起草单位。2017年10月，经公示，市质监局将该标准列入地方标准制定计划并复函。经多方共同努力和广泛征求意见后，截至2018年4月基本形成了《干烧鲤鱼工艺技术规范》(送审稿)，现提交审议。

四、基本情况

1、本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

2、本标准由泸州市商务局归口管理。

3、本标准由泸州市质监局发布。

4、本标准的起草人及起草单位

起草人；王其跃 代应林 袁国权 桑志均

修订单位；泸州餐饮行业协会、王氏大酒店、酒城宾馆、
贵丰园、裕红阁、泸州市职业技术学校。

五、标准内容

1、标准的适用范围：本标准规定了泸州干烧鲤鱼的术语、
定义、原料要求、制作工艺以及质量要求。

本标准适用于泸州干烧鲤鱼的制作

2、标准的编制原则和依据：编制遵循“先进性、实用性、统
一性”的原则，按照新《标准法》中“为满足地方自然条件、风俗
习惯等特殊技术要求，可以制定地方标准”，注重了标准的可操作
性，严格按 GB/1.1 的最新版本的要求进行编写。

3、标准引用文件：《中国川菜烹饪工艺规范》DB51/T
1416-2011；《中国川菜服务规范》DB51/T2037 - 2016；《中国
川菜经典菜肴制作工艺规范》DB51/T1728 - 2014。

4、主要内容包括：术语和定义、配方、原料、工艺流程、
感官味感、工艺要求等。干烧鲤鱼是以鲜活的鲤鱼为主料，选用
本土优质调料，运用泸州传统自然收汁的干烧技法烹制而成的特
色鱼肴，是泸菜的传统精品之一。它具有色泽棕红，咸鲜微辣，

皮酥软内嫩，亮油不见汁的特点。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

六、标准在编写过程中意见分歧情况

在编制过程中，主要意见分歧主要表现在以下两个方面

(1) 主料的选择

(2) 调料的配方

通过反复研究协商和实验，我们对以上争议进行了修改；

(1) 主料的选择

在征求意见过程中有的建议选择饲养的中华鲟、江团、青波、青鱼等。但通过长期实践证明这些鱼类作为用于干烧容易失去本味。考虑到选材本土化、百姓化，调味特殊化和特点，这一建议未进行采纳。

(3) 关于调料的配方

在征求意见过程中，有的建议采用成都的配方、有的建议采用重庆的配方，通过长期实践和顾客的反馈意见，泸州干烧鱼的配方更能代表泸州的风味特点。此建议未能采纳。

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

不存在涉及专利等知识产权问题

八、预期效益

当前，泸州市委、市政府正加快建设现代化区域中心城市，为传承和弘扬“泸菜”文化，打造区域品牌、促使泸州餐饮走出四

川、走出国门，创造了战略机遇。同时，在餐饮转型发展的今天，泸州餐饮行业也急需向“标准化、规模化、科学化”方向转型。本次《干烧鲤鱼工艺技术规范》地方标准的制订将促进泸菜和泸州文化的继承与发展，促进餐饮企业的创新与进步，促进餐饮消费市场的活跃与上升，对泸州餐饮行业的标准化管理与科学发展奠定坚实的基础。本标准的制定，使泸菜精品干烧鲤鱼的制作，进一步有据可查，有标可依，有利于保护消费者的合法权益，有利于餐饮行业的健康发展。

泸州市餐饮行业协会

《泸州泡姜工艺技术标准》的编制说明

一、任务来源

川菜流派划分主要是：以成都川西平原（岷江流域）为代表的上河帮，以重庆（嘉陵江流域）为代表的下河帮，以泸州（长江川南流域）为代表的大河帮，以及内江、自贡、资阳为主的内资帮，泸州菜系历来是川菜的重要组成部分。加快推动泸菜标准体系建设，对于促进餐饮行业的转型升级，弘扬我市传统饮食文化，规范行业管理和引导行业自律意义重大而深远。

依据国家标准化有关法规的规定和《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年上半年，在泸州市商务局、泸州市质监局的支持和帮助下，泸州市餐饮行业协会牵头组织业内知名专家，餐饮企业一线高级技师和有关单位，经认真研究，一致认为，泸州泡姜，源于川南地区民间，常用作家庭烹制菜肴的主要调料。选择本地出产（坨坨姜、五指姜）为原料，通过原料出坯，再经盐水泡制而成。是泸州河鲜类菜肴制作必不可少的调料也可作泡菜使用。它色泽橙黄，清香脆嫩、咸鲜姜味浓郁，具有鲜明的泸州地方特点。由此开始起草制定地方标准《泸州泡姜工艺技术规范》。

二、项目必要性

泸州泡姜在我市市民中家喻户晓，家家户户必备之物。它不

仅可以用来调味 ,而且又可以佐餐。它不仅在菜品中具有起增辣、增香、增色、和味等的目的 ,而且又有除腥解腻 ,促进食欲作用的效果。无论是鱼香肉丝、家常肝片、仔姜爆鸭、还是红烧鳝鱼、豆瓣坨鱼、红烧牛肉等菜品烹制都是离不开它的。泸州的泡姜选料讲究 ,色、香、味、形俱全。但是 ,在不放任何添加剂情况下 ,如何防止泡姜变黑、保持形态饱满或是避免“喝风”、“生花”的不良现象一直是家庭、餐饮企业中存在的一大难题。因此建立制定《泸州泡姜工艺技术规范》是非常必要的。

三、编制过程

2017 年 5 月 ,市质监局即会同市商务局联合开展了泸菜标准化工作的调研 ,组织泸州市餐饮行业协会及众多业界专家召开了泸菜标准研制的多场论证会。经会商 ,决定将泸菜主要调味辅料泡姜作为 2017-2018 年泸菜标准的研制对象。按照《四川省地方标准管理办法》的要求 ,2017 年 9 月市商务局作为行业主管部门提出了上述标准制定的申请 ,并由泸州市餐饮行业协会作为标准的主要起草单位。2017 年 10 月 ,经公示 ,市质监局将该标准列入地方标准制定计划并复函。经多方共同努力和广泛征求意见后 ,截至 2018 年 4 月基本形成了《泸州泡姜工艺技术规范》(送审稿) ,现提交审议。

四、基本情况

- 1、本标准由泸州市餐饮行业协会提出。
- 2、本标准由泸州市商务局归口管理。

3、本标准由泸州市质监局发布。

4、本标准的起草人及起草单位

起草人；王其跃 代应林 袁国权 桑志均

修订单位；泸州市餐饮行业协会、泸州市老爷子泡菜有限公司、王氏大酒店、酒城宾馆、贵丰园、裕红阁、泸州市职业技术学校。

五、标准内容

1、标准的适用范围：本标准规定了泸州泡姜的术语和定义、原料和泡坛要求、制作工艺以及注意事项。本标准适用于泸州泡姜的制作

2、标准的编制原则和依据：编制遵循“先进性、实用性、统一性”的原则，按照新《标准法》中“为满足地方自然条件、风俗习惯等特殊技术要求，可以制定地方标准”，注重了标准的可操作性，严格按 GB/1.1 的最新版本的要求进行编写。

3、标准引用文件：GB2721《食用盐》，GB5749《生活饮用水卫生标准》，GB/T 30391《花椒》，GB/T 30383《姜》，DB51/T975-2009《四川泡菜》

4、主要内容包括：术语和定义、原料和泡坛要求、制作工艺、注意事项等。泸州泡姜是源于川南地区民间，常用于餐馆、家庭烹制菜肴的主要调料，选择泸州出产的新鲜五指姜、坨坨姜为原料，通过原料出坯，再经盐水浸泡而成，具有色泽橙黄、清香脆嫩、咸鲜可口、姜味浓郁的特点。是泸菜菜肴制作必不可少

的配料，也可直接作泡菜食用。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

七、标准在编写过程中意见分歧情况

在编制过程中，主要意见分歧主要表现在以下四个方面

(1) 香料的配方

(2) 主料的选择

(3) 盐及水的选择

(4) 注意事项

通过反复研究和长期的实验，我们对以上争议进行了修改；；

(1) 香料的组成上进行了修改

原稿在香料包的配方上，选择了八角、三萘、花椒。经反复的论证和研究我们对选用八角、三萘进行了删除的修改，增加了本地食材香料鲜藿香、鲜紫苏的修改。对花椒作了选择作了明确说明，选用鲜的青花椒。

(2) 对主料的选择进行了修改

原文在主料姜的季节选择上没有标明的具体规定。考虑到泸州泡姜主要用于泸州地方菜的调料，因此着重强调了季节的这一关键环节。在产地上，对过去选择云南出产的二黄姜作了调整，选用泸州出产的五指姜、坨坨姜同样能达到质量效果。

(3) 盐及水质的修改

原稿在盐及水质的选择没有作硬性的规定，经反馈意见和

建议编制组对盐的要求和水的要求进行了修改。盐、以自贡出产的井盐作为最佳选择对象，其它井盐、淡水湖泊盐次之、海盐最差。水、选择优质井水，其余的次之。

(4)原稿中忽视卫生的强调，经反馈意见和建议，我们增设了注意事项的第四条，即经常观察，注意坛内、坛外的清洁卫生，注意防蝇、防尘、防污染，发现问题用时处理。对盐水的补救建议，由于盐水的变味、“喝风”涉及的问题较为复杂，不好一一枚举，这一建议未能采纳。

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。不存在涉及专利等知识产权问题

八、预期效益

当前，泸州市委、市政府正加快建设现代化区域中心城市，为传承和弘扬“泸菜”文化，打造区域品牌、促使泸州餐饮走出四川、走出国门，创造了战略机遇。同时，在餐饮转型发展的今天，泸州餐饮行业也急需向“标准化、规模化、科学化”方向转型。本次《泸州泡姜工艺技术规范》地方标准的制订将促进泸菜和泸州文化的继承与发展，促进餐饮企业的创新与进步，促进餐饮消费市场的活跃与上升，对泸州餐饮行业的标准化管理与科学发展奠定了坚实的基础。

泸州市餐饮行业协会

《泸州泡海椒工艺技术规范》的编制说明

一、任务来源

川菜流派划分主要是：以成都川西平原（岷江流域）为代表的上河帮，以重庆（嘉陵江流域）为代表的下河帮，以泸州（长江川南流域）为代表的大河帮，以及内江、自贡、资阳为主的内资帮，泸州菜系历来是川菜的重要组成部分。加快推动泸菜标准体系建设，对于促进餐饮行业的转型升级，弘扬我市传统饮食文化，规范行业管理和引导行业自律意义重大而深远。

依据国家标准化有关法规的规定和《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年上半年，在泸州市商务局、泸州市质监局的支持和帮助下，泸州市餐饮行业协会牵头组织业内知名专家，餐饮企业一线高级技师和有关单位，经认真研究，一致认为，泸州泡海椒，是以鲜红的朝天椒或二荆条辣椒为主料，在传统工艺的基础上，通过配方的不断改进，以盐水浸泡，加盖密封，不含任何食用添加剂泡制而成，是泸菜菜肴制作的主要调料，具有风味独特、咸酸鲜香兼备、辣而不烈、酸而不酷的特点。由此开始起草制定地方标准《泸州泡海椒工艺技术规范》。

二、项目必要性

泸州泡海椒在我市市民中家喻户晓，家家户户必备之物。它主要用于泸州地方菜的调味。它不仅在菜品中具有起增辣、增香、增色、和味等的目的，而且又有除腥解腻，促进食欲作用的效果。无论是鱼香肉丝、家常肝片、仔姜爆鸭、还是红烧鳊鱼、豆瓣坨鱼、红烧牛肉等菜品烹制都是离不开它的。泸州的泡海椒选料讲究，色、香、味、形俱全。但是，在不放任何添加剂情况下，如何防止泡海椒变色、保持形态饱满或是避免“喝风”、“生花”的不良现象一直是家庭、餐饮企业中存在的一大难题。因此建立制定《泸州泡海椒工艺技术规范》是非常必要的。

三、编制过程

2017年5月，市质监局即会同市商务局联合开展了泸菜标准化工作的调研，组织泸州市餐饮行业协会及众多业界专家召开了泸菜标准研制的多场论证会。经会商，决定将泸菜主要调味辅料泡海椒作为2017-2018年泸菜标准的研制对象。按照《四川省地方标准管理办法》的要求，2017年9月市商务局作为行业主管部门提出了上述标准制定的申请，并由泸州市餐饮行业协会作为标准的主要起草单位。2017年10月，经公示，市质监局将该标准列入地方标准制定计划并复函。经多方共同努力和广泛征求意见后，截至2018年4月基本形成了《泸州泡海椒工艺技术规范》(送审稿)，现提交审议。

四、基本情况

1、本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

2、本标准由泸州市商务局归口管理。

3、本标准由泸州市质监局发布。

4、本标准的起草人及起草单位

起草人；王其跃 代应林 袁国权 桑志均

修订单位；泸州市餐饮行业协会、泸州老爷子泡菜有限责任公司、王氏大酒店、酒城宾馆、贵丰园、裕红阁、泸州市职业技术学校。

五、标准内容

1、标准的适用范围：本标准规定了泸州泡海椒的术语和定义、原料和泡坛要求、制作工艺以及注意事项。本标准适用于泸州泡海椒的制作

2、标准的编制原则和依据：编制遵循“先进性、实用性、统一性”的原则，按照新《标准法》中“为满足地方自然条件、风俗习惯等特殊技术要求，可以制定地方标准”，注重了标准的可操作性，严格按 GB/1.1 的最新版本的要求进行编写。

3、标准引用文件：GB 2721《食用盐卫生标准》，GB 5749《生活饮用水卫生标准》，GB/T 30391《花椒》，DB51/T 816-2008《鲜辣椒》，DB51/T 975-2009《四川泡菜》等。

4、主要内容包括：术语和定义、原料和泡坛要求、制作工艺、注意事项等。泸州泡海椒，又称泡辣椒，是以鲜红的朝天椒或二荆条辣椒为主料，在传统工艺的基础上，通过配方的不断改

进，以盐水浸泡，加盖密封，不含任何食用添加剂泡制而成，是泸菜菜肴制作的主要调料，具有风味独特、咸酸鲜香兼备、辣而不烈、酸而不酷的特点。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

七、标准在编写过程中意见分歧情况

与泡姜类似

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。不存在涉及专利等知识产权问题

八、预期效益

当前，泸州市委、市政府正加快建设现代化区域中心城市，为传承和弘扬“泸菜”文化，打造区域品牌、促使泸州餐饮走出四川、走出国门，创造了战略机遇。同时，在餐饮转型发展的今天，泸州餐饮行业也急需向“标准化、规模化、科学化”方向转型。本次《泸州泡海椒工艺技术规范》地方标准的制订将促进泸菜和泸州文化的继承与发展，促进餐饮企业的创新与进步，促进餐饮消费市场的活跃与上升，对泸州餐饮行业的标准化管理与科学发展奠定了坚实的基础。

泸州市餐饮行业协会