

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 17—2018

鮓泥鳅工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

泸州市质量

司

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 配方和原辅料.....	2
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由泸州市商务局提出并归口。

本标准由泸州市质量技术监督局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸县餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸县玄滩粉蒸鱼鳅饭馆。

本标准主要起草人：王其跃、袁国权、桑治均、石自彬、代应林、徐光华。

引 言

1、菜点源流

鮓泥鳅的“鮓”（注拼音 zha 三声）字，按词典解释为：一是指一种用盐和红曲腌制的鱼；二是指用米粉、面粉等加盐和其它佐料制作切碎的菜；三是指盐腌的食品。这里的鮓，没有腌的含义，但与用米粉、面粉等加盐和其它佐料制作切碎的菜和川菜中的粉蒸烹饪方法又有相近之处，也就是说都要用米粉。它既有别于词典二的解释要使用面粉、切碎之说，又有别于川菜粉蒸的调味方法特点之意。

鮓泥鳅是泸州经典地标菜，广泛流传于我市民间乡村，尤以泸县玄滩鮓泥鳅最为有名。它取本地鲜活泥鳅为主料，以蓼子草为辅助调料，突出蓼子草的清香味，具有调味讲究，技法独特的特点，属酸辣味型，对川菜粉蒸菜类肴的变化及泥鳅烹制方法的创新起到了借鉴性的作用。

2、菜点典型形态示范



鮰泥鳅工艺技术规范

1 范围

本标准规定了鮰泥鳅的术语和定义、原料要求、配方、制作工艺及调味等要求。
本标准适用于泸州市行政区域内鮰泥鳅的加工制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泸菜

是川菜的一个地方风味流派。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，属于学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

鮰泥鳅

是以田间自然生长的鲜活泥鳅为主料，以本地出产的蓼子草为辅助调料，通过传统蒸制方式烹制而成的地方特色热菜。

3.3

蓼子草

学名水蓼，多生长于湖边、河滩、水沟旁，喜潮湿，是一种野生蔬菜。

3.4

鮰

川南民间的烹调用语，是利用米粉与其它食材混合蒸制菜肴的一种烹饪方法。

4 配方和原辅料

4.1 配方

鲜活泥鳅 500g, 蓼子草 10g, 米粉 500 g、小米辣 20g, 酱油 50g, 陈醋 30g, 小葱 10g, 食盐 6g, 大蒜 10g, 香菜 5 g。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB 5749、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 泥鳅, 宜选择田间自然生长鲜活泥鳅, 长为 8 cm—10 cm。

4.2.3 蓼子草, 选取新鲜味浓的嫩叶部分, 清洗干净。

4.2.4 米粉, 应用上等粳米加香料炒熟碾磨而成。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 鲜活泥鳅放入清水中, 加盐 3g, 滴入数滴菜油, 喂养 10 小时左右, 让泥鳅吐去内脏污秽物后, 清洗干净。用筷子搅去粘液, 剪去头、去掉内脏, 洗尽血污后, 待用。

5.1.2 小米辣 20g、大蒜 10g、分别铡成碎粒装入碟子中待用。

5.1.3 蓼子草 10g 切碎, 小葱 10g 切成葱花, 香菜切成 5 cm 的节。

5.1.4 兑味碟。将小米辣加入盐、味精调匀后, 加入酱油、陈醋、切碎的蓼子草、葱花调兑成酸辣味型的味碟。

5.2 烹制装盘

将泥鳅放入装有米粉(耗150 g)的盘中、粘裹上米粉后放入预先准备好的蒸笼中, 入旺火沸水锅中蒸至10至12分钟左右, 待泥鳅软熟离骨时取出, 撒上香菜。配预先调好的味碟上桌即成, 采用蘸食方式。

6 感官及味感

酸辣味浓、芳香浓郁, 肉质细嫩、软糯滋润。

7 注意事项

7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》(市场监管总局[2018]12号)的规定。

7.2 初加工时要把泥鳅粘液搅干净。

7.3 蒸制时要使用旺火, 蒸笼格距离水面 15-20cm。

7.4 在没有蓼子草时可用藿香叶代替。