

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

# DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 18—2018

## 凉拌鱼工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

泸州市质量技术监督局 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 配方和原辅料.....	1
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、泸县龙城大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、袁国权、石自彬、桑治均、代应林、徐光华、黄正强。

# 引 言

## 1、菜点源流

凉拌鱼是我市田席代表菜之一，后经厨师们的不断改进，跳出了农门进入大雅之堂得到社会广泛认可，成为泸州乃至川南的一道经典性地标菜品。是继川菜经典菜品凉粉鲫鱼之后，又一道具有代表性和创意性的川菜菜品，尤以我市泸县最为突出。它取料朴实无华，调味讲究，技法独特，是泸菜代表性菜品，属麻辣酸鲜香型范畴。具有实用性强、操作简便、便于推广的特点。

泸州凉拌鱼其味源于泸州地方特色的“椒麻”味型，其初加工又借鉴了泸州清蒸鲢鱼（草鱼）的诸多技法。后经几代厨师们的不断改进创新，在鱼身两侧斜刀对称剖5—6刀，码味，入沸水锅煮熟，淋汁而成具有地方性特色的菜品。在菜肴取名上十分有创意，凉拌；听起来是凉菜，可却是一道热菜；拌是主料与调料拌和在一起，可是这里的“拌”不代表“拌”的意思，而是“淋”的方法。明明是用煮的烹调方法，而不取名为水煮鱼呢？其目的是为了区别川菜传统水煮的概念，不得不承认这样取名的确反映出了泸州厨师的智慧。

## 2、菜点典型形态示范





# 凉拌鱼工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了凉拌鱼的术语和定义、原料要求、配方、制作工艺和调味等要求。  
本标准适用于泸州市行政区域内凉拌鱼的加工制作。

## 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

#### 凉拌鱼

是以鲜活草鱼为主料，以本地出产的藿香叶为辅助调料，采用凉菜工艺烹制而成的一道热菜。

### 3.3

#### 复制酱油

## 4 配方和原辅料

### 4.1 配方

鲜活草鱼600g—750 g，花椒粒2g，小米辣30g，复制酱油 150g，陈醋30g，小葱10g，食盐10g，蒜10g，老姜20g，大葱100g，料酒10g，胡椒1 g，味精g，木姜油1g，藿香叶10 g，化猪油50 g、鲜汤50 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 选择水库或池塘生长鲜活草鱼 650g，也可选用重量相当的鲫鱼、鲤鱼代替。
- 4.2.3 藿香叶，取新鲜健康叶片，清洗干净。
- 4.2.4 复制酱油应浓稠鲜香、回味微甜。

## 5 工艺流程

### 5.1 预处理

- 5.1.1 鲜活草鱼去鳞、挖鳃、去内脏、刮去腹腔中的黑膜，尾鳍修整齐，从鱼鳃的下侧，顺着鱼身将鱼头斩开不断，头颅相连，用清水洗净后，再在鱼身两侧斜刀对称剖 5—6 刀，用老姜片 10g、大葱 50g、料酒、盐 5 g、胡椒码味 20 分钟后。
- 5.1.2 花椒去籽、小米辣 20g 去蒂、大蒜 10g、老姜 5 g 混合铡成细粒装入大碗待用。
- 5.1.3 藿香叶切成细丝、小米辣 10g 去蒂切成长为 0.3cm 的圆状、小葱切成葱花，装入小碟中待用。
- 5.1.4 将铡成细粒的调料依次加入盐 1g、复制酱油 鲜汤、陈醋、味精、圆型小米辣、木姜油调匀待用。

### 5.2 烹制装盘

取锅烧水，放入老姜片5g、大葱50g、盐4 g、化猪油烧沸后，将鱼放入水中。用中小火煮10分钟左右，迅速沥干水分后捞入条盘中，淋上预先调好的味汁，撒上葱花、藿香丝即成。

## 6 感官及味感

形态完整、鱼质细嫩、咸鲜辣麻，回味微甜、藿香浓郁。

## 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）要求的规定。
- 7.2 初加工时须把鱼的内脏黑膜刮洗干净。
- 7.3 煮鱼时，水量要充足，沸而不腾。
- 7.4 制作复制酱油时，酱油与糖的比例为 5:1。
- 7.5 本菜品适宜于春夏秋冬时令。