

ICS

:

DB5105

四川省（区域性）地方标准

DB5105/T 40—2018

豆瓣坨鱼工艺技术规范

2018 - 06 - 08 发布

2018 - 09 - 10 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 定义和术语	1
4 配方和原辅料	1
5 工艺流程	2
6 感官及味感	2
7 工艺要求	2
参考文献	3

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，

本标准主要起草人：王其跃、代应林、袁国权、桑志均。

引 言

1、菜点源流

泸州豆瓣坨鱼源于民间，是过去人们捕捉大鱼后将鱼斩成坨坨烧制而成的一道民间的菜肴。尔后经泸州厨师的不断改进和创新，才逐步进入大雅之堂，形成当今这样的风味风格。很早以前就在泸州广泛得以流传，是社会认可度高，流传久的泸菜代表性菜品，属于豆瓣味型范畴，体现了泸菜选料考究、技法独特、调味新颖、菜品命名有创意的特点。

至于泸州豆瓣坨鱼中的“坨”字的来历，有其各种说法；一种说的是泸州有着得天独厚水系资源，江河纵横，沱江、赤水河、永宁河汇入长江，水质优良。鳞介异族比比皆是，淡水鱼如此众多，赢得了“大鱼有大鱼的烹法，小鱼有小鱼的做法”的赞誉之名。坨鱼之意就是将大鱼斩成“坨坨”，用泸州生产的元红豆瓣、调料等调味品烹之而成。“坨”字源于泸州方言、名又源于形。

另一种说法是；泸州过去有一句民谚，“小河鱼、大河虾”说的是泸州人对沱江的鱼独有情衷，“吃鱼要吃沱江鱼，吃虾分吃大河（长江）虾”。于是乎这里的坨字又带有“沱江”之意。

2、菜点典型形态示例



豆瓣坨鱼工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州豆瓣坨鱼的术语和定义、原料选择、制作工艺、盛具等要求。
本标准适用于泸州市行政区域内豆瓣坨鱼的加工烹制。

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。

餐饮服务食品安全操作规范（国食药监【2011】395号）

3 定义和术语

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泸菜

泸菜，广义上即是川南古泸水流域泸派川菜，是以泸州为中心地域的川南菜系的统称；狭义上是特指泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

泸州豆瓣坨鱼

以鲜活鲶鱼为主料，采用过油和烧相结合的烹调技法，选用本土食材和调味品制作而成的特色鱼肴。具有色泽红亮、肉质细嫩，咸鲜微辣，回味略酸甜、形态完整，现汁亮油的特点。

3.3

元红豆瓣

又称细红豆瓣，属四川本土特色豆瓣之一。具有质细红润，味道香辣，咸味较大，酱汁细腻的特点。

4 配方和原辅料

4.1 配方

鲶鱼 700g、老姜 10g、蒜末 15g、葱节 30g、菜籽油 1000g（耗 50g）、红薯豆粉 20g、食盐 2g、白糖 10g、酱油 10g、醋 5g、料酒 10g、味精 1g、胡椒末 1g、元红豆瓣酱 30g、泸州泡椒 20g、猪油 50g、鲜汤 200g、醪糟 15g。

注：以份为标准，供10—12人品用

4.2 原料

鲶鱼，选用重量在 2kg—3kg 的鲜活鲶鱼中段。

4.3 辅料

4.3.1 红薯淀粉，以泸州本地生产的红薯淀粉最佳，也可用其它淀粉代替。

4.3.2 豆瓣，以泸州生产的元红豆瓣最佳，也可用郫县豆瓣代替。

4.3.3 菜籽油。本土生产的菜籽油最佳，也可采用玉米油、花生油等其它植物油代替。

4.3.4 酱油和醋，宜选用泸州本地产品，以护国陈醋、先市酱油为最佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 取鲶鱼的中段洗净，宰成约 3.5cm×2.5cm×2.5cm 规则的坨状，用食盐 1g、料酒 5g、老姜片 5g、大葱 10g、胡椒 0.5g 码味 10 分钟。

5.1.2 取姜 5g、蒜 15g 切成末，豆瓣 30g、泡辣椒 20g 剁细，葱 20g 切成马耳朵形。

5.1.3 红薯淀粉加入少量的水调匀，以浆状为宜。

5.1.4 将已码味的坨鱼放入盆中，加入红薯淀粉浆拌匀。待锅烧热炙锅后，倒入炼熟的菜籽油 1000g，将坨鱼放入四至五层热（120℃—150℃）的油锅中进行过油，待原料滑散，定型，有光泽时，捞出待用。

5.2 烹制装盘

锅中放菜籽油（炼熟后）50g、猪油 50g 烧至 100℃，放剁细的豆瓣、泡辣椒、姜米、蒜米炒香上色，下滑散的坨鱼，烹入醪糟汁 15g、料酒 5g、掺入鲜汤 200g、再加入酱油 10g、白糖 10g、胡椒粉 0.5g 轻轻地推动翻匀，改用小火烧至软熟入味，加入味精 1g（可不放）、食醋 5g，放入马耳葱 20g，用中火勾芡收汁亮油，起锅装入浅窝条盘中即成

6 感官及味感

色泽红亮，形态完整，咸鲜微辣、回味略带甜酸，质地细嫩鲜美。

7 工艺要求

7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监【2011】395 号）要求的规定。

7.2 鱼过油时，油温不宜过高或过低，以免质老或形烂的不良现象。

7.3 入鱼掺汤后，需用小火烧 5—8 分钟，方能入味熟透。

7.4 勾芡时，不宜过浓或过清，以免质出现菜肴酃糊、汁清的现象。

参 考 文 献

- [1] SB/T 10946 川菜烹饪工艺
 - [2] DB51/T 1416 中国川菜烹饪工艺规范
 - [3] DB51/T 1728 中国川菜经典菜肴制作工艺规范
-