

# DB5105

四川省（区域性）地方标准

DB5105/T 41—2018

---

## 干烧鲤鱼工艺技术规范

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 术语和定义 .....	1
4 配方及原辅料 .....	1
5 工艺流程 .....	2
6 感官要求 .....	2
7 工艺要求 .....	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

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

泸州有着得天独厚的自然条件，江河纵横，水质优良。长江、沱江、永宁河、赤水河都盛产优质鱼类，特别是生长养殖于塘堰、稻田、水库中的鲤鱼，为餐饮业提供了价廉物美的食材，干烧鲤鱼是泸州家喻户晓的一道传统名菜。鲤鱼远在三国时在曹操的《四时食制》中，就特别对鲤鱼进行了描述“黄鳞赤尾、出稻田”。

干烧鲤鱼，用价廉物美的食材，选用本土调味品，用泸州豆瓣、泸州泡海椒进行调味，突出泸州地方口味个性特色；取四川烹饪独特的干烧共性技法，将鱼炸至皮酥软，先用旺火烧沸，再改用小火徐徐慢烧，使之慢慢渗透入味，自然水分烧干收汁。

### 2、菜点典型形态示例





# 干烧鲤鱼工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了干烧鲤鱼的定义和术语，原料要求、制作工艺、装盘及感官要求。  
本标准适合于泸州地区干烧鲤鱼的加工烹制。

## 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 鲤鱼

鲤鱼，又名鲤拐子，在我国除西部高原外，各地均有出产，品种颇多。是我国重要的经济鱼类，肉质鲜嫩，富含蛋白质。

### 3.2

#### 干烧鲤鱼

以鲜活鲤鱼为主料，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，皮酥软质香，亮油不见汁的特点。

### 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 配方及原辅料

### 4.1 配方

鲤鱼 650g、熟肥肉 35g、姜末 10g、蒜末 10g、鲜汤 500g、植物油 1000g、食盐 2g、泡椒 20g（10g 为末、10g 为节）、豆瓣酱 20g、酱油 5g、葱颗 50g、料酒 15g、醪糟汁 5g、醋 3g、味精 1g、复制豆瓣油 5g、香油 3g。

注：以一份为标准，供10—12人品用

## 4.2 原料

选择重量在 600g—700g 的鲜活鲤鱼,也可选用湘鲫、青鱼、草鱼代替。。

## 4.3 辅料

选择泸州元红豆瓣、泸州二荆条泡海椒为宜,也可用其它泡海椒代替。

## 5 工艺流程

### 5.1 码味

鲤鱼,经宰杀、去鳃、去内脏,去鳞洗净。在鱼的背部两侧划上对称的斜的一字刀,深度以三分之二为度。用盐 1g、姜 2g、葱 25g、料酒 5g 码味 10 分钟去腥着底味。

### 5.2 切配

豆瓣剁细 20g、泡海椒去籽剁细 10g,姜 8g 切成末、蒜 10g 切成末、葱 25g 切成颗、熟肥肉 35g 切成 0.6 厘米见方颗、泡辣椒 10g 切成节。

### 5.3 清炸

将鱼入旺火高油温(190℃)油锅中,先用旺火炸定型,后用中火炸透,皮紫色黄捞出待用。

### 5.4 煸炒

将肥肉粒,入锅,加盐1g、料酒5g炒香入容器中待用。

### 5.5 烹制及装盘

5.5.1 锅烧热放植物油 50g,猪油 50g 烧至 100℃、放入剁细的豆瓣、泡海椒、姜、蒜末炒香上色(油脂呈红色),渗汤 500g 烧沸片刻,打去渣质不用。入鱼,烹入料酒 5g、醪糟汁 5g,泡海椒节 5、肉粒、酱油 5g、改用中小火烧至鱼软熟(途中须翻面)入味时,用筷子叉住鱼鳃盖上脊将鱼拖入盘中。

5.5.2 待锅中的汁,快收干时下葱颗调匀后,加味精 1g、复制豆瓣油 5g、香油 3g、醋 3g、将锅中的所有原料连同油脂一起浇在鱼上即成。

## 6 感官要求

色泽棕红、咸鲜微辣,鱼形态完整,外酥内嫩,醇厚味美、亮油不见汁。

## 7 工艺要求

7.1 制作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 炸鱼时要采用高油温,先用旺火炸定型,后用中火炸透,油量完全淹没原料。

7.3 炒豆瓣酱、泡海椒、姜米、蒜米及醪糟时,必须炒香上色。

7.4 烧鱼时,采用中小火,反复将汤汁浇在鱼上,且在烧的过程中要将鱼翻面一次。

7.5 在烧的过程中必须保持鱼态完整,烧透入味,收汁时,不宜收之过久,以亮油为度。



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
-