|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | X 10 |

|  |
| --- |
| 4102 |

开封市地方标准

DB4102/T XXXX—2024

传统食品制作技艺 黄焖鱼

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

开封市市场监督管理局  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市产品质量检验检测中心、顺河区陈辉黄焖鱼餐馆、李大虎黄焖鱼。

本文件主要起草人：王琪、韩超、郑照飞、白明华、李君华。

1. 引言

开封素有“八朝古都”之称，迄今已有4100余年的建城史和建都史，特别是北宋时期，孕育了上承汉唐、下启明清、影响深远的“宋文化”。开封的饮食文化源远流长，是中国豫菜的发祥地。

黄焖鱼制作技艺地方标准的制定旨在统一产品品质与口味，各饮食服务单位可根本标准操作，不断优化制作工艺，保护和传承黄焖鱼加工烹饪技艺。

黄焖鱼制作技艺的制定，对传承和发展开封黄焖鱼，推动产业链建设，促进开封黄焖鱼标准化、规模化及品牌化的发展具有重要意义。

传统食品制作技艺 黄焖鱼

* 1. 范围

本文件规定了黄焖鱼的术语和定义、原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、感官要求。

本文件适用于黄焖鱼的制作。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

NY/T 1193 姜

NY/T 1835 大葱等级规格

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

黄焖鱼

以黄河流域小型淡水鱼为原料，经处理清洗、裹面油炸定型、焖制而成，经过焖制工艺制作出的汤汁金黄浓郁，鱼肉红亮油润、鲜嫩酥软，具有独特风味的菜品。

黄河流域小型淡水鱼

在黄河流域生长的小型淡水鱼，鲤末欧儿（音）、趴地虎、船丁儿、花蚂蚱等。

香辛料

花椒、八角、小茴香、沙仁、香果、草果、香叶、桂皮。

* 1. 原辅料及要求
     1. 原辅料
        1. 主料

黄河流域小型淡水鱼应鲜活，鱼身完整，没有伤残，身长5 cm～6 cm。

* + - 1. 辅料

食用植物油、食用淀粉、饮用水，食用盐、香辛料、大葱、姜、芫荽。

* + 1. 原辅料要求

黄河流域小型淡水鱼应符合GB 2733的要求。

食用植物油应符合GB 2716的要求。

食用盐应符合GB 2721的要求。

饮用水应符合GB 5749的要求。

食用淀粉应符合GB 31637的要求。

香辛料应符合GB/T 15691的要求。

大葱应符合NY/T 1835的要求。

姜应符合NY/T 1193的要求。

芫荽应符合GB 2762、GB2763的要求。

其他原辅材料应符合相应标准的要求。

* 1. 烹饪器具
     1. 灶具

宜选用燃气、明火炒菜灶。

* + 1. 炊具

宜选用炒勺、炒锅（直径约46 cm～60 cm）、汤锅和漏勺（直径约为20 cm～26 cm）。

* 1. 制作工艺及要求
     1. 鱼的前处理

用手指逐个挤压鱼身，挤出鱼的内脏。

多次清洗挤出内脏的鱼至残留内脏和鱼鳞被清洗掉，沥水备用。

沥过水的鱼在面粉里均匀裹粉，裹完面粉的鱼过筛，使鱼身表面保留一层面粉。

* + 1. 炸制

炒锅置中火上，加入食用植物油，热锅冷油，油温升至150 ℃～180 ℃时，将处理好的鱼下锅浸炸，使鱼快速定型，炸至金黄色酥脆，滗油出锅备用。

* + 1. 汤汁调制
       1. 一锅饮用水，将食用盐、香辛料下入，汤汁煮沸30min，捞出底料，汤汁备用。
    2. 焖制
       1. 大葱剥净外皮，去葱须、葱叶，留葱白，清洗后切成2cm～3cm段状，姜洗净去皮，切成2mm～3mm片状。开火将预先做好的汤汁煮沸，下入葱、姜，加入炸制好的鱼，关火加盖焖制，焖制过程中不要搅动，以保持鱼身完整，焖制过程保证1小时以上。
    3. 盛汤
       1. 芫荽切1cm～2cm段状备用，缓慢搅动连汤带鱼一起盛至碗内，撒上芫荽。
  1. 感官要求
     1. 色泽

鱼身红亮油润，汤汁金黄。

* + 1. 口感

鱼肉鲜嫩韧滑，骨酥肉烂，汤汁鲜香浓郁。

* + 1. 外形

鱼形完整。

