

ICS 67.040

CCS X 10

T/WXCY

团体标准

T/WXCY0012—2024

梁溪脆鳝制作技艺

Production skills for Crispy fried Swamp eel, Liangxi style

2024-12-24 发布

2025-01-01 实施

无锡市烹饪餐饮行业协会 发布

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。

本文件由无锡市烹饪餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡商业职业技术学院、梁溪区古镇二泉园老菜馆、无锡市聚丰园饭店管理有限责任公司、无锡市皇亭小吃有限公司、无锡市三凤桥肉庄有限责任公司、无锡市山水丽景大酒店有限公司。

本文件主要起草人：陈金标、谢强、葛金磊、陈为民、唐伟良、陆群、孙炎、王振飞、张涛、束凤鸣、杨智杰、黄星。

本文件为首次发布。

引言

梁溪脆鳊是中国众多鳊鱼菜肴中，独树一帜的无锡传统名菜。江南水乡，治鳊手艺久已有之。据传，梁溪脆鳊在太平天国之前就已经闻名锡邑。到了清末民国时，脆鳊已在无锡成为宴席必备大菜，还曾是无锡太湖游船上的一款著名船菜。1920年后，开设在惠山的“二泉园”店主朱秉心对家传脆鳊制法悉心研究，使之愈加爽酥、鲜美，时称“大眼镜脆鳊”，颇具特色，远近闻名。脆鳊的制作可谓是鳊鱼制作的顶峰时期。

1934年8月25日上海的《申报》上，详细刊载了梁溪脆鳊的制作方法。1960年脆鳊就被收录到无锡饮食行业菜谱；上世纪70年代初，被收录到《无锡名菜名点谱》；1985年，收录到《无锡饮食行业志》无锡风味菜中；上世纪80年代被收录进中国商业部和中国烹饪协会主持编撰的《中国名菜谱》中。2022年8月，“梁溪脆鳊制作技艺”入选无锡市第五批非物质文化遗产名录。

梁溪脆鳊制作技艺

1 范围

本文件规定了梁溪脆鳊制作的原料及要求、制作工艺、成品要求。

本文件适用于无锡餐饮业以黄鳊为主要原料，按梁溪脆鳊要求烹制而成的菜肴。

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/T 317 白砂糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 22911 黄鳊

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 11168 餐饮烹炸操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

笔杆鳊 penholder eel

直径 0.8cm~1cm 粗细的黄鳊。

3.2

脆炸 Crispy fried

用大量食用油作为传热介质，将食物放入热油中，使原料表层或整体脱去水分，直至外脆里嫩或酥脆的烹调方法。一般原料在炸制前多用调料腌制入味，炸制时又有挂糊（或拍粉）

与不挂糊之分。

3.3

煎炸油 Frying oil

用于煎炸食物的食用植物，宜选择热稳定性好、适合高温油炸加工的食用油脂。

4 原料及要求

选用符合相关标准的原料，原料的参考配方与采购标准见表 1。

表 1 梁溪脆鳊原料及参考配方

类别	名称	参考配方 (g)	标准	备注
主料	活鳊鱼	1660	GB/T 22911 黄鳊	笔杆鳊
辅料	姜丝	25	GB/T 30383 生姜	可食用点缀
调料	白砂糖	100	GB/T 317 白砂糖	
	料酒	110	SB/T 10416 调味料酒	10g 焯水
	姜	10	GB/T 30383 生姜	
	葱	5	NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜	
	食盐	5	GB/T 5461 食用盐	2g 焯水
	老抽酱油	3	GB/T 18186 酿造酱油	
	麻油	5	GB/T 8233 芝麻油	
	香醋	10	GB/T 18187 酿造食醋	焯水
	大豆色拉油	1500	GB 2716 食品安全国家标准 植物油	炸油

5 制作工艺

5.1 制作要求

以活黄鳊为原料，经过焯水、去骨、取肉，再用热油炸至酥脆，最后与调味汁拌匀装盘。
此菜鳊鱼肉乌光油亮呈酱褐色，松脆香酥，甜中带咸，交叉架空摆盘似宝塔形。

5.2 工艺流程

焯水→划鳊→初炸→复炸→调味→装盘

5.3 工艺要点

5.3.1 焯水

选用表 1 规定的活鳊鱼 1660g，放入网兜中。水锅中放入盐 2g、料酒 10g、香醋 10g，烧沸后，放入鳊鱼，煮至鳊鱼嘴张开后捞起，用冷水冲凉洗净

5.3.2 划鳊

用竹签将焯水后的鳊鱼剖腹、去骨，划成鳊肉。

5.3.3 初炸

将锅置旺火上烧热，倒入大豆色拉油，用油温计或红外线测温枪控制油温，待油温升至190~200℃，分次放入鳊鱼肉炸制，炸约1分钟至定型捞出。炸制过程中，用漏勺抖动鳊鱼肉，防止黏连。

5.3.4 复炸

将油锅置旺火上烧热，待油温升至150℃左右，放入初炸的鳊鱼肉，浸炸约6~8分钟，至油面没有气泡，炸脆捞出。

5.3.5 调味

另取锅用旺火烧热，加入色拉油10克，放入表1规定的葱末、姜末煸香，加白糖、料酒、酱油、食盐，烧沸后，小火熬成粘稠的卤汁，放入炸脆的鳊鱼肉颠翻均匀，淋上芝麻油，起锅装盘。

5.3.6 装盘

将炸脆的鳊鱼肉，交叉架空摆成宝塔形，顶放姜丝，点缀半只樱桃即成。

6 要求

梁溪脆鳊感官指标应符合表2的要求。

表2 感官要求

项目	指标
色泽	鳊鱼肉乌光油亮呈酱褐色
滋味	甜中带咸，甜咸适口
气味	具有脆鳊应有的香气
质地	肉质松脆香酥
形状	鳊丝长度在20cm左右，炸后不规则，摆盘似宝塔形
杂质	无视力可见异物、杂质