ICS 67.040
CCS X 10

团　　体　　标　　准

T/CZSPTXH 305—2024

潮州菜 潮州鱼生（草鱼）烹饪工艺规范

全国团体标准信息平台

2024－11－12 发布　　2024－11－12 实施

潮州市烹调协会　　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。

本文件由潮州市烹调协会提出并归口。

本文件起草单位：韩山师范学院、潮州市烹调协会、潮州市湘桥区阿迅鱼生餐饮店、潮州市技师学院。

本文件起草人：陈育楷、黄子迅、黄霖。

本文件于2024年11月12日首次发布。

全国团体标准信息平台

潮州菜 潮州鱼生（草鱼）烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 潮州鱼生（草鱼）烹饪工艺规范的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于烹制潮州菜 潮州鱼生（草鱼）。

2 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/T 317 白砂糖

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 11761 芝麻

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐(饮)具

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB/T 17715 草鱼

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 1987 鲜切蔬菜

LS/T 3256 大蒜油

QB/T 1733.6 烤花生仁和烤花生碎

SB/T 10439 酱腌菜

T/CZSPTXH 050 潮州菜 基本术语

3 术语和定义

T/CZSPTXH 050界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潮州鱼生

潮州鱼生是广东潮州地区的一种生食鱼片的饮食方式，其特色主要在于采用活鱼（常为草鱼），利用娴熟的刀工将鱼肉切成薄而透亮的鱼片，置于竹篾片之上，搭配上琳琅满目的生料（常为香辛、甘酸类配菜），以特有南姜、豆酱等混合调成酱汁，特殊的“生食”方式，是潮州美食的重要组成部分。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：草鱼（鲩鱼）（约1500 g）1条。

4.1.2 配料：萝卜丝20 g、菜脯丁20 g、酸杨桃片20 g、芹菜段20 g、芫荽段20 g、金不换叶15 g、油柑25 g、蒜片20 g、姜丝20 g、红辣椒丝20 g、咸花生30 g，榨菜丁20 g、洋葱丝15 g、起酥油炸粿15 g、熟白芝麻5 g、熟胡椒粒5 g、去皮南姜粒10 g。

4.1.3 酱料：芝麻油50 mL、大蒜油或熟红葱头油100 mL、熟蒜头米10 g、熟白芝麻10 g、豆酱泥50 g、南姜末25 g、花生酱20 g、白糖5 g。

4.2 要求

主料、辅料、调料、酱料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

表 1 原料要求

类型	名称	要求
主料	草鱼	符合 GB/T 17715
配菜	萝卜丝（8×0.2×0.2 cm）	符合 NY/T 1987
	菜脯丁（0.5×0.5×0.5 cm）	符合 SB/T 10439
	酸杨桃片（厚0.3 cm）	符合 NY/T 1987
	芹菜段（长4 cm）	符合 NY/T 1987
	芫荽段（长4 cm）	符合 NY/T 1987
	金不换（取嫩叶）	符合 NY/T 1987
	油柑（整果）	符合 NY/T 1987
	蒜片（厚0.2 cm）	符合 NY/T 1987
	姜丝（4×0.1×0.1 cm）	符合 NY/T 1987
	红辣椒丝（4×0.2×0.2 cm）	符合 NY/T 1987
	起酥油炸粿	符合 GB 16565
	咸花生	符合 QB/T 1733.6
	榨菜丁（0.8×0.8×0.8 cm）	符合 SB/T 10439
	去皮南姜粒（0.5×0.5 cm）	符合 NY/T 1987
	洋葱丝（4×0.4×0.4 cm）	符合 NY/T 1987
	熟胡椒粒	符合 GB/T 7900
	熟白芝麻	符合 GB/T 11761
酱料	芝麻油	符合 GB/T 8233
	熟蒜头米	符合GB 16565
	大蒜油熟红葱头油	符合 LS/T 3256

表 1（续）

	豆酱泥	符合 GB 31644
	南姜末	符合 NY/T 1987
	花生酱	符合 GB/T 8233
	白糖	符合GB/T 317

4.3 烹饪器具要求

4.3.1 潮州鱼生肉料盛装建议采用密编的竹篾片，且符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。

4.3.2 配料、酱料及加工过程中的盛装器具使用的餐具，应符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。

4.3.3 食品级砧板、刀具，应符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。

4.4 卫生要求

加工及烹饪环境卫生应符合GB 31621和GB 31654的规定。

4.5 其他要求

4.5.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。

4.5.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

5 制作工艺

5.1 准备工作

先将活草鱼放入活水池中，活水吊养4 h~6 h。

5.2 鱼的初加工

将草鱼按制在砧板上，从腹部下刀，刨开鱼腹，取出内脏，用钢勺子从鱼腹中，紧贴鱼的脊骨拉回刮擦，排尽鱼血，用干净的毛巾将草鱼全身及腹腔血污擦拭干净。

5.3 刀工

5.3.1 更换洁净的砧板后，用刀在鱼的鳃后、背鳍及胸腹鳍两侧分别划开一刀，一手抓住鱼身，一手从鱼皮的上角用力撕下，两边鱼皮相同操作，取下鱼皮待用。

5.3.2 将去皮后的草鱼用刀贴住脊骨，分别取下两侧鱼肉，用专用棉布擦拭干净后，用挂钩挂起，自然风干（室内温度 16 ℃以下，约 1 h）至表面干爽。

5.3.3 将风干后的鱼肉取下，用刀切除鱼肉红肌部分，在鱼肉腹部沿胸骨末端轻滑一刀，再用刀斜片，扯出胸骨，切去胸鳍、腹鳍。

5.3.4 将鱼肉平放用刀横切快速推拉，切出厚度约 2 mm 的鱼片，鱼腩部位用刀片出厚度约 2 mm 的双飞片，将切好的鱼肉分别散落平铺于密编的竹篾片上，将鱼胸骨沿骨缝斩块，置于竹篾沿边。

5.3.5　将鱼皮洗净后，置于 80 ℃饮用沸水中，浸烫至鱼鳞可轻松脱下后捞出，用可食用冰水清洗去除多余的鱼肉及鱼鳞残留，再用专用棉布擦干后，切成长约 5 cm，宽约 1 cm 的片，置于竹篾上鱼肉中间，根据需求可撒上熟芝麻，或炒香压碎的胡椒粒或去皮南姜粒即成。

5.4　配菜及酱料

5.4.1　生料（配菜）

可根据自己的喜好选择相应的生料配菜，如萝卜丝、菜脯丁、酸杨桃片、芹菜段、芫荽段、金不换叶、油柑、蒜片、姜丝、红辣椒丝、咸花生，榨菜丁、起酥油炸粿、洋葱丝等，一般种类及种类数量可根据食客喜好而定，不做特殊限定及要求。

5.4.2　酱料

将制酱原料混合均匀，制成酱料，用酱碗盛装上桌。

6　食用方法

食用时，将鱼肉夹入碗中，根据个人喜爱，选择加入多样配菜，淋上酱料，混合拌匀后，直接食用。

7　盛装

盛装器皿宜选用14吋密编竹篾片。

8　质量要求

8.1　呈菜要求

鱼片薄而透亮且无血污。

8.2　色泽

鱼肉洁白透亮。

8.3　香味

酱香浓郁。

8.4　口味

鲜甜咸香。

8.5　质感

鱼肉爽滑。

9　最佳食用时间及温度

从切好装盘后，至食用时间不超过20 min为宜，食用温度以20 ℃及以下为宜(菜品图片参见附录A)。

附　录　A
（资料性）
菜品图片

A.1　菜品造型图片参见图A.1、图A.2。

图A.1 菜品图片

全国团体标准信息平台

图A.2 菜品图片