

团 体 标 准

T/CQCY 004—2025

渝菜璧山来凤鱼烹饪技术规范

2025 - 12 - 30 发布

2026 - 1 - 30 实施

重庆市餐饮行业协会 发布

前 言

本标准按照 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。

本文件由重庆市餐饮行业协会提出。

本文件由重庆市餐饮行业协会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆轻工职业学院、重庆市璧山区人民政府来凤街道办事处、重庆市餐饮行业协会、重庆市璧山区大江龙餐饮文化有限公司、重庆师范大学、重庆城市管理职业学院。

本文件主要起草人员：何军、张正雄、肖春兰、龙大江、尹孟、董政霖、郑韵、罗凌霄、姚成强、李岑、曾德宇、何伟、董璟、周静、邹璇、丁景、李翊君、张山山、刘宁辛、曹雪婷、马超峰。

渝菜璧山来凤鱼烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了璧山来凤鱼的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用温度及时间。

本文件适用于璧山来凤鱼的加工烹制。

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/T 1536 菜籽油
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 7652 八角
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 45414 草果
- GH/T 1284 青花椒
- NY/T 455 胡椒
- NY/T 1193 姜
- NY/T 1194 大蒜
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

璧山来凤鱼

起源于璧山来凤镇，以花鲢鱼为主料用独特的烹制工艺烹制的一道渝菜。具有麻辣鲜香、质地细嫩的特点。

4 原辅料要求

- 4.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的要求。
- 4.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.4 八角：应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.5 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的要求。
- 4.6 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的要求。
- 4.7 猪油：应符合 GB/T 8937 的要求。
- 4.8 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.9 醋：应符合 GB/T 18187 的要求。
- 4.10 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的要求。
- 4.11 桂皮：应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.12 辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.13 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.14 草果：应符合 GB/T 45414 的要求。
- 4.15 青花椒：应符合 GH/T 1284 的要求。
- 4.16 胡椒：应符合 NY/T 455 的要求。
- 4.17 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
- 4.18 大蒜：应符合 NY/T 1194 的要求。
- 4.19 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.20 料酒：应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.21 其它原辅调料：应符合国家相关标准及有关规定。

5 制作工艺

5.1 主辅调料

5.1.1 主料

花鲢 1750 g。

5.1.2 辅料

红薯湿淀粉 80 g、菜籽油 2220 g、化猪油 130 g、熟白芝麻 8 g、猪骨汤 600 g。

5.1.3 调料

特制香红油 120 g、味精 10 g、老姜 150 g、大蒜 140 g、盐 10 g、食醋 15 g、泡姜 150 g、泡辣椒 150 g、料酒 100 g、白糖 5 g、胡椒面 3 g、二荆条干辣椒 240 g、去籽青花椒 30 g、花椒面 3 g、鸡精 2 g、郫县豆瓣 80 g、大葱 100 g、小葱 50 g、石柱红干辣椒 80 g、新一代干辣椒 80 g、八角 10 g、三奈 5 g、桂皮 5 g、草果 3 个。

5.1.4 炼制香红油（一次性炼制，供分次使用）

将二荆条干辣椒 120 g、石柱红干辣椒、新一代干辣椒分别改节后去蒂去籽，净锅置火口上掺油 20 g 烧制 120℃，放入辣椒节，用小火炒至色泽棕红，表层微糊起锅，冷却后加工成粗辣椒面，用二个不锈钢钵各盛入一半，八角、三奈、桂皮、草果洗净后晾干水气，各取一半分别放入装辣椒面的钵内。净锅置火口上，掺入菜籽油 2000 g 烧制 190℃ 关火，舀一半油入一个钵内，边舀油边搅动，待锅中剩下一半的油温降至 170℃，舀入另一个钵内，边舀油边搅动，待二个钵的油温冷却后倒入一个钵内即成。

5.2 主料初加工

将鱼去鳞、去鳃、去内脏洗净。

5.3 刀工处理

将鱼头、鱼脊骨改刀成块，鱼肉改成长 6 cm、厚 2 cm、宽 2 cm 的条，老姜 50 g 切成片、100 g 切成末，大葱切成节，小葱切成细颗，大蒜切成片，泡姜切成末，泡辣椒去籽后切成末，郫县豆瓣剁细，干辣椒 120 g 切成长 1.5 cm 的节、30 g 刀口辣椒。

5.4 码味

将改刀后的鱼洗净，用料酒 50 g、大葱节、老姜片、盐（3~5 g）/500 g、胡椒粉 2 g，将鱼码味 3 min 后拣去姜葱后冲洗。

5.5 加热处理

5.5.1 煮制

净锅置火口上掺入菜籽油 100 g、化猪油 80 g 烧制 140℃，下郫县豆瓣、泡姜末、泡椒末、大蒜末、老姜末、刀口辣椒，烹入料酒炒至色红出香，勾入特制香红油推转，掺入鲜汤，熬出香味后，将腌制好的鱼块冲洗后下锅，下盐、鸡精、胡椒粉 1 g、白糖，煮制鱼肉断生入味，放红薯湿淀粉勾芡，下味精推转起锅装盘，撒上花椒面和大蒜末。

5.5.2 炝油

净锅置火口上掺入菜籽油 250 g、化猪油 50 g 烧至 170℃，放干辣椒节、青花椒炝出香味，勾入食醋后快速起锅浇制于鱼块上，撒上白芝麻、小葱颗即成。

6 装盘

6.1 盛装器皿

Φ 45 cm 的窝盘。

6.2 盛装方法

盛入法。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕红
气味及口味	麻辣鲜香
形 态	块条状均匀
质 感	细嫩

7.2 制作过程卫生要求

应符合 GB 31654 的要求。

8 最佳食用温度及时间

8.1 最佳食用温度：65℃~75℃。

8.2 最佳食用时间：从菜品出锅至食用，时间以不超过 10min 为宜。