

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 403—2025

衢州味道 鱼头

Quzhou flavor -fish head

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、绿城农科检测技术有限公司、杭州富鼎检测有限公司、浙江工商大学、浙江开化十一都清水鱼有限公司、衢州西区东方大酒店有限公司。

本文件主要起草人：喻群、严怡超、陈修寅、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、顾秀英、陈志明、张卫斌、邹恭华、徐冬华。

衢州味道 鱼头

1 范围

本文件规定了衢州味道鱼头的原辅料要求、工艺要求、质量安全要求。
本文件适用于衢州味道鱼头产品。

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	食品安全国家标准	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
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	生活饮用水卫生标准	
GB/T 8233	芝麻油	
GB/T 13662	黄酒	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 17718	鳊	
GB/T 18187	酿造食醋	
GB/T 22479	花椒籽油	
GB/T 30383	生姜	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

衢州味道 Quzhou flavor

衢州味道是在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣为名、以融为礼”的地域文化饮食。

3.2

鱼头 Fish Head

以鲜活鳊鱼、草鱼的鱼头为主要原料，经衢州传统工艺处理，使用本地特色的调味料烹制而成的鱼头菜肴。

4 原辅料要求

4.1 原料要求

鱼头应来自经清水净养的鲜活鳊鱼、草鱼，符合GB/T 17718、GB 2733的要求。

4.2 辅料要求

- 4.2.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.2 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.2.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.2.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.2.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.2.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.2.11 花椒籽油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 4.2.12 烹饪水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.13 其他原辅料应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准的规定。

5 工艺要求

5.1 前期处理

2.5 kg鱼头去鳞、去鳃、去黑膜后洗净，表面均匀划刀。配菜清洗、切配后备用，根据烹饪方式腌制鱼头，腌料需均匀涂抹，腌制15 min~20 min。

5.2 调料准备

辣椒酱以衢州辣椒为主要原料，加入蒜、姜、盐、糖、黄酒等多种调料，经过独特工艺制作而成。同时准备好菜籽油、紫苏、葱花等辅料。

5.3 烹饪方式

5.3.1 红烧

铁锅下冷油80 g烧至180℃；鱼头表皮朝下，中火煎90 s；热锅180℃下250 g油炸香姜片100 g、蒜粒150 g、干辣椒、花椒、豆瓣等60 s出红油；加黄酒50 g，下姜、蒜炒香；加清水2 kg、老抽、盐、糖、醋、味精，大火烧开，转小火5 min让味道融合。锅滑油，留底油40 g，下生姜片30 g、葱段30 g、蒜片20 g、紫苏10 g炆锅。放入煎好的鱼头，表皮朝上，加入黄酒100 g，加盖10 s去腥。倒入红烧头汁1.1 kg汤汁大火烧开。转中小火烧12 min，期间用汤勺将汁浇淋在鱼面，淋10 g花椒油、5 g香油，浇在鱼头表面。葱花30 g、香菜10 g、辣椒面5 g、蒜末10 g，泼180℃滚油30 g激香即可。

5.3.2 清蒸

清水冲洗鱼头，沥水后竹筷5根十字摆，架空鱼头装盘；表皮朝上，放红辣椒酱60 g、绿辣椒酱40 g、姜片60 g、葱段20 g、老抽10 g、味精8 g、黄酒10 g用旺火蒸16 min；撒10 g蒜末、5 g新鲜小米椒圈，再泼20 g的200℃热油均匀淋在鱼头表面即可。

5.3.3 鱼头白汤

锅加清水4 L水温升至80℃，将鱼头表皮朝下轻轻放入。焯水15 s，立即捞出，冷水激冷后洗净表面黏膜，沥干水分。铁锅烧热，80 g油烧至180℃，鱼头表皮朝下，中火煎3 min，边缘金黄即可出锅；加入生姜片60 g，大蒜片50 g，干辣椒段10 g，葱白段30 g，煸炒1 min出香，姜蒜微黄。鱼头煎好后，立即倒入热开水4 L，加入豆瓣酱40 g、黄豆酱20 g，黄酒15 g，白胡椒粉3 g，白糖10 g，大火滚煮10 min转中火，加入猪油30 g，继续炖15 min，加白醋15g，补盐20 g，加入味精5 g即可出锅。

6 质量安全要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	红烧鱼头	清蒸鱼头	鱼头白汤
外观形态	外形整齐，无异物	鱼眼珠突出、鱼鳍竖起、鱼肉裂开	外形整齐，无异物
色 泽	具有鱼头应有的色泽	红亮油润，红绿辣椒覆盖，葱绿点缀	汤呈乳白色
口感风味	咸淡适中，具有鱼头特有的风味	咸淡适中，具有鱼头特有的风味	咸淡适中，具有鱼头特有的风味
组织形态	具有鱼头特有的组织形态	鱼头肉质嫩滑如豆花，鱼脑糯，鱼皮胶糯，鲜辣浓郁	具有鱼头特有的组织形态