

ICS 67.040
CCS X 00

T/ZJCYXH

团 体 标 准

T/ZJCYXH 0004—2025

桐庐味道 春江鱼宴（十道江鲜）

Tonglu flavor ten river delicacies of FUCHUN river fish feast

2025-09-10 发布

2025-10-10 实施

浙江省餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	1
5 选材要求	1
6 制作环境要求	2
7 工艺流程	2
8 制作要求	3
附录 A （规范性） 菜肴制作要求	4

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。

本文件由浙江省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：桐庐久缘餐饮管理有限公司、浙江省质量科学研究院、浙江省餐饮行业协会、桐庐续缘餐饮管理有限公司、桐庐县农业产业化发展服务中心、桐庐县检验检测中心、杭州一马当鲜农产品有限公司。

本文件主要起草人：滕黎明、徐向红、余子英、沈坚、江利良、陈雪炎、叶生月、钱锡宏、程玲、张倩瑶、郑敏慧、赵燕昊、滕中炜、叶凯。

引 言

富春江自古便是鱼群繁育的天然宝地，江水滋养孕育了“靠水吃水”的渔耕文明。富春江原生江鲜以严子陵钓台至窄溪段所产最为珍贵，白鱼、鳊鱼、鲈鱼、江鲫鱼等因水质清冽而肉质鲜嫩，毫无泥腥，其中鳊鱼以“桃花流水鳊鱼肥”闻名，唐代张志和诗句印证其自古便是江鲜上品。江鱼不仅味美，更兼具食疗价值，《本草纲目》称鳊鱼“补虚劳，益脾胃”，富春江流域因此形成“食鱼养生”的传统。据传富春江游船宴起源于盛唐时期，文人墨客泛舟江上，即捕即烹，以诗酒佐鲜，白居易曾赋诗“鱼脍芥酱调，水葵盐豉絮”记录此风雅，游船宴以烹饪方法独特、鱼质鲜嫩见长，也寄托着主人对宾客的惜别之情及对再次相聚的期盼。

近年来，桐庐挖掘传统，将游船宴升华为“春江鱼宴”，在2012年首届中国桐庐美食养生大赛上获“桐庐名宴”，成为桐庐文旅金名片，列入“桐庐味道”区域公共品牌授权产品，入选“诗画浙江·百县千碗”省级名录，2022年“春江鱼宴”又被杭州市人民政府批准为市级非物质文化遗产。

为更好地满足国内外食客对春江鱼宴的消费需求，进一步规范制作技艺，提升宴席质量，传播美食文化，制定本文件。

桐庐味道 春江鱼宴（十道江鲜）

1 范围

本文件规定了桐庐春江鱼宴十道江鲜的总体要求、选材要求、制作环境要求、工艺流程和制作要求。

本文件适用于以富春江流域的白鲈鱼、翘嘴白、船丁鱼、鳊鱼、江鳊、江鳊鱼、子陵鱼、包头鱼、河虾、江蟹等代表性原生江鲜为主料，春江鱼宴十道江鲜的选材及制作。

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB/T 13662 黄酒

GB/T 19088 地理标志产品质量要求 金华火腿

GB 31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

春江鱼宴 FUCHUN river fish feast

以富春江流域原生江鲜为核心食材，搭配当地时蔬和特色点心，传承桐庐千年古船埠码头文化与非遗烹饪技艺，由传统游船宴发展而来的地方主题宴席。

注：原生江鲜核心食材主要包括白鲈鱼、翘嘴白、船丁鱼、鳊鱼、江鳊、江鳊鱼、子陵鱼、包头鱼、河虾、江蟹等。

4 总体要求

- 4.1 原真江鲜，选取富春江流域江鲜为主材，追求食材的地道本真。
- 4.2 技法融萃，采用清蒸、煮炖、红烧、煎炸等烹饪技法，保留江鲜原生口感。
- 4.3 诗宴相和，通过装盘造型、菜品介绍、场景打造等途径，传递春江鱼宴文化内涵。

5 选材要求

5.1 江鲜主材

应为富春江流域捕捞，江鲜食材保持鲜活状态。

5.2 配菜辅料

选用当地特色时令蔬菜、干菜，以及符合GB/T 19088、GB 2730要求的优质金华火腿、腌腊肉等。

5.3 调味辅料

宜选用天然自制的调味辅料(中草药材、秘制高汤等)，生姜、蒜、小葱、辣椒等香辛料应新鲜，食盐、酱油、黄酒应符合 GB 2721、GB 2717、GB/T 13662 要求。

6 制作环境要求

厨房场所布局、设施设备配置、菜肴加工过程的卫生安全控制应符合 GB 31654—2021 中第 3 章、第 4 章和第 6 章的规定。

7 工艺流程

7.1 预处理

7.1.1 宰杀

鱼类断鳃动脉放血至发白，剖腹取内脏（避免苦胆破裂）、刮黑膜、去鳞鳃；虾类去虾须虾脚、挑去虾线；蟹类去除腮胃等内脏。处理后食材应洁净无残留，肉质洁白无血淤。

注：无需宰杀、去内脏和鱼鳞（或外壳、虾须等）的除外。

7.1.2 清洗

清洗食材表面黏液、血水、泥沙及杂质，鱼类应清爽无滑腻感，虾蟹等应洁净无污物。

7.1.3 切制

鱼类采用切段、切片或背部开刀等方式，剁块时鱼骨断口整齐无碎刺。蟹类可对半切开，虾类视需求切分。

7.2 预加工

7.2.1 去腥增香

通过加入黄酒、生姜、小葱等辅料或其他适宜的方式，去除腥味，激发江鲜本身的鲜味。

7.2.2 锁水致嫩

鱼类采用盐水浸泡，或对鱼片进行上浆处理，虾类可轻抹淀粉，锁住食材内部水分，防止烹饪过程中纤维收缩变硬。

7.2.3 腌制赋味

采用酱汁调和，或搭配火腿片、雪菜、椒盐等辅料进行腌制，形成层次丰富的复合味道。

7.3 烹饪技法

7.3.1 清蒸

应控制温度与时间，食材应受热均匀，蒸好后外观完整，汤汁清澈，原汁原味。

7.3.2 煮炖

应灵活运用火候，合理调味，炖煮后，色、香、味、形达到预定效果。

7.3.3 红烧

应运用好咸、鲜、甜、酸、辣等调味方式，通过火候变化和时间控制，呈现应有红烧风味。

7.3.4 煎炸

应控制温度与时间，煎炸后应呈现亮丽明快色泽，成品干香、酥脆鲜嫩。

7.4 装盘

7.4.1 器皿

根据菜品风格特点，选择与之匹配的装盘器皿，凸显菜品特色。

7.4.2 摆盘

突出菜品主题，结合文化意境进行摆盘设计，展现菜品的美学构型，提升整体视觉效果。

8 制作要求

8.1 春江鱼宴十道江鲜包括火腿嫩滑蒸白鲈、冲浪富春江翘嘴白、富春渔火映船丁、一品原汤烩鳊鱼、清蒸富春江鳗、三色开屏江鳊鱼、酥香椒盐子陵鱼、味灼春江虾、鱼头桃浆盅、富春江三鲜。

8.2 菜肴制作要求应符合附录 A 的规定。

附录 A
(规范性)
菜肴制作要求

A.1 火腿嫩滑蒸白鲈

A.1.1 简介

白鲈鱼承载了富春江的山水灵性与人文精神，从范仲淹的悯农之思到严子陵的隐逸情怀，从宫廷珍馐到百姓餐桌，白鲈鱼始终是连接自然与文化的纽带，最佳食用季节为秋末冬初，此时的鱼肉尤为鲜嫩，以蒸制为核心烹饪方式，通过蒸汽锁清鲜、保嫩滑，每一口都是富春江山水的纯粹风味，尽含一江灵秀。

A.1.2 原料

白鲈鱼（500-600）g，生姜 20g，小葱 20g，猪油 5g，金华火腿 30g，盐 5g。

A.1.3 制作工艺

A.1.3.1 白鲈鱼放血杀净，沿中间的内骨切开，从背部开三刀。

A.1.3.2 用淡盐水浸泡 1h，取出沥干水分装入盘中。

A.1.3.3 放入金华火腿、姜片、葱段、猪油，上汽蒸 10min 取出，去除姜片和葱段，撒上葱花即成。

A.1.4 品鉴要求

鲈鱼居于盘中央，鱼身点缀火腿薄片，顶部撒上翠绿葱花，整体色泽清新雅致，鱼肉嫩滑如蒜瓣，筷子轻拨即脱骨，入口融鲜、香、滑、嫩于一体。

A.2 冲浪富春江翘嘴白

A.2.1 简介

富春江的翘嘴白鱼作为江鲜代表，常被文人墨客写入诗中，赋予诗意化的象征。如陆游在《渔浦》中描绘“晚风隔水起渔歌，拨刺银鳞出碧波”，其中“银鳞”暗指白鱼跃出水面的场景，展现富春江的灵动之美。宋代诗人杨万里也曾以“海潮也怯桐江净”形容富春江水的清澈，而白鱼作为清水中的常见鱼类，自然成为江景诗意的载体。翘嘴白鱼烹饪以鲜为核，最佳食用季节为春夏之交。

A.2.2 原料

翘嘴白鱼（1000-1250）g，小葱 30g，酱油 30g，蒸鱼豉油 30g，花生油 20g，生姜 20g，冰糖 5g，鱼露 5g，黄酒 20g，盐 300g。

A.2.3 制作工艺

A.2.3.1 用酱油、冰糖、鱼露、蒸鱼豉油熬制成酱汁。

A.2.3.2 将翘嘴白鱼杀洗干净，从头沿背骨方向取下半条白鱼。

A.2.3.3 用盐、葱、姜加入 3000g 水制成盐水，将白鱼冲净放入盐水中浸泡 1h。

A.2.3.4 取出放入盘中，加适量姜、葱、黄酒，上蒸笼蒸 12min。

A.2.3.5 出笼倒出盘中蒸汽水，在背脊上放入葱丝，倒入酱汁，淋上花生油即成。

A.2.4 品鉴要求

半条白鱼横卧盘心，脊背铺展翠绿葱丝，琥珀色酱汁沿鱼身漫流，热油淋过的鱼皮泛着莹亮光泽，葱丝与酱汁点缀出颜色鲜明对比，整菜出品大气，鱼肉滑嫩鲜美。

A.3 富春渔火映船丁

A.3.1 简介

船丁鱼是富春江江鲜的代表菜品之一，因形似船上的木钉子而得名。富春江段水流湍急，鱼的运动量极大，产出的船丁鱼肉质细嫩，没有腥味，含肉率高，骨刺软可食用，最佳食用季节为深秋时节。该菜肴通过煎制锁香，配调料焖煮，收汁后凸显江鲜本味。

A.3.2 原料

船丁鱼 500g，青椒 5g，红椒 5g，猪油 30g，菜籽油 40g，生姜 20g，大蒜 10g，黄辣酱 10g，黄酒 40g，酱油 10g，盐 10g，白糖 5g。

A.3.3 制作工艺

A.3.3.1 将船丁鱼杀洗干净，去鳞去内脏，沥干水分。

A.3.3.2 锅内加入猪油和菜籽油，撒入少许盐防止粘锅，下船丁鱼，煎至两面金黄盛出。

A.3.3.3 锅内留少许油，放入生姜丁、大蒜丁、青椒丁、红椒丁，倒入煎好的船丁鱼，放入黄酒、黄辣酱、美味鲜、盐、白糖，将开水倒入锅内，水煮开焖五分钟，大火收汁，出锅装盘。

A.3.4 品鉴要求

船丁鱼整齐码于盘内，青椒丁、红椒丁点缀其间，酱汁均匀裹附鱼身，鱼肉鲜美，入口绵柔，辣香与鲜醇交融。

A.4 一品原汤烩鳊鱼

A.4.1 简介

鳊鱼自古是文人笔下的雅趣，唐代张志和《渔歌子》中“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥”的佳句，描绘了江南春汛时鳊鱼肥美的景象。鳊鱼不仅是自然馈赠的美味，更是江南文化的重要载体，从诗词意境到饮食风俗，承载着富春江流域的生态智慧与人文情怀，成为地域文化的鲜活符号，最佳食用季节是春季。该菜肴烹饪以鲜为魂，借由骨汤鲜醇与食材本味交融，凸显原汤精髓。

A.4.2 原料

鳊鱼（600-800）g，菜籽油 40g，盐 30g，黄酒 30g，小葱 30g，生姜 30g，生粉 30g，鸡蛋清 25g，河虾 30g，青椒 5g，红椒 5g。

A.4.3 制作工艺

A.4.3.1 将鳊鱼去鳞、去腮、去内脏，清洗干净。

A.4.3.2 取下鳊鱼头和尾，鱼身对半切开去骨，把鱼骨剁成小块，清洗干净。

A.4.3.3 取下鱼排上的鱼肉，鱼肉切片放入盘中清洗干净。

A.4.3.4 鱼片吸干水分，放入盐、黄酒、鸡蛋清，浆至鱼片表面起胶，再放入葱姜水，搅拌至水分吸收，再放入生粉搅拌均匀。

A. 4. 3. 5 锅内放菜籽油烧热，将洗净的鳊鱼骨头放入锅内煎至两面金黄，冲入开水大火烧滚至3min，汤汁浓厚，放入浆好的鱼片，河虾，青椒、红椒，调味成熟后出锅装盘。

A. 4. 4 品鉴要求

鱼片铺于中间，河虾点缀其间，青红椒浮于浓白汤汁上，肉质细腻爽滑，汤色清香鲜甜，入口满是春江鲜韵。

A. 5 清蒸富春江鳊

A. 5. 1 简介

富春江鳊鱼是春江鱼宴代表菜肴之一，融入地方文化肌理，黄公望《富春山居图》描绘的山水间，江鲜文化自古兴盛，严子陵钓台等古迹更赋予其隐逸诗意，古诗文中“富春山水非人寰”的赞叹，与江鳊的鲜美相映成趣，形成“景”与“味”的双重魅力。江鳊尤以7月-12月为最佳食用季节，烹饪以清蒸为主，最大程度保留原汁原味。

A. 5. 2 原料

江鳊鱼（400-600）g，鸡油 3g，黄酒 20g，盐 5g，生姜 30g，小葱 30g，金华火腿 30g，白砂糖 3g。

A. 5. 3 制作工艺

A. 4. 3. 1 将整条江鳊放入 60℃左右的热水中浸泡 10s 至表面变色，捞出后用毛巾擦去鱼身絮状黏液，再用清水洗净。

A. 4. 3. 2 去除江鳊内脏并清洗干净，改刀 0.8cm 的切片厚度，放入水中浸泡出血水，用食品接触用纸吸干表面水分摆入盘中。

A. 4. 3. 3 在江鳊中放入盐、白糖和鸡油，放入葱、姜、黄酒去腥，再放入火腿片增香。蒸箱上汽后将江鳊放入蒸箱蒸制 20min 即可出锅，去除葱姜片，撒入葱花。

A. 5. 4 品鉴要求

鳊鱼片沿盘沿整齐码放，火腿片嵌于鱼片间，顶部撒翠绿葱花，浅白汤汁环绕盘底，清新雅致，肉质酥而不烂，入口鲜香。

A. 6 三色开屏江鳊鱼

A. 6. 1 简介

该菜肴以江鳊鱼为食材，以三色酱椒分层调味，兼顾造型美感与风味层次，满足食客对于美食“色、香、味、形”的多元化追求，最佳食用季节是春季。

A. 6. 2 原料

江鳊鱼（1000-1250）g，花生油 40g，小葱 30g，生姜 30g，秘制三色酱椒各 30g，蒸鱼豉油 30g，黄酒 30g，盐 100g。

A. 6. 3 制作工艺

A. 6. 3. 1 将鳊鱼杀洗干净后，用刀把鳊鱼的头尾取下，剔除鱼身主骨成左右两片鱼身，分别从鱼背的方向改刀，每隔 1cm 左右切一刀，切至鱼尾，注意底部不能切断。

- A. 6.3.2 用葱、姜、盐、黄酒、水调制成葱姜汁，把改刀好的鳊鱼放入腌制约 30min。
- A. 6.3.3 鳊鱼腌制好后，用清水冲洗干净摆盘，先放好头和尾，两片鱼身摆在左右，再用秘制三色酱椒分别均匀放在左右两边和中间，码成均匀的三条线。
- A. 6.3.4 蒸锅水开后再放入鱼，根据鱼的大小调整蒸制时间，一般为（4~5）min，蒸制时保持大火。蒸制过程中尽量不要打开锅盖，以免蒸汽泄漏影响温度和蒸鱼效果。
- A. 6.3.5 蒸好后先倒掉盘中汤汁，再倒入少量的蒸鱼豉油，在鱼身上淋上烧热的花生油。

A. 6.4 品鉴要求

装盘呈“开屏”状，鱼头居前、鱼尾收尾，左右鱼片展开如屏，三色酱椒分线码放，色彩分明，鱼肉滑嫩富有弹性，带有三种秘制酱椒的不同鲜香味，兼具视觉与味觉享受。

A. 7 酥香椒盐子陵鱼

A. 7.1 简介

子陵鱼是富春江特产鱼类，这道菜源于人们纪念东汉名仕严子陵，据说每到下午阳光夕照之时，严子陵钓台附近鱼群独特，逆流而聚，形似朝拜，百姓认为此乃严公品德的感化所致。子陵鱼最佳食用季节为 3-6 月份，该菜肴借煎炸成就酥脆口感，用椒盐翻炒提香。

A. 7.2 原料

选用富春江 4cm 左右的子陵鱼最佳，子陵鱼 180g，花生油 40g，生姜 20g，小葱 20g，生粉 5g，盐 40g，椒盐 5g，黄酒 40g。

A. 7.3 制作工艺

- A. 7.3.1 将子陵鱼清洗干净，无需去鳞去内脏，取 500g 左右清水加入姜、葱、盐、黄酒，将清洗干净的子陵鱼放入盐水中腌制 1h，然后取出沥干水分，加入水淀粉。
- A. 7.3.2 锅内起油，待油温升至成，下子陵鱼，保持油温炸 30s 左右（前后不得相差 5s），捞起继续升高油温进行第二遍复炸，炸至表皮金黄酥脆捞出。
- A. 7.3.3 锅内留有少量油，放入姜末、葱段，倒入炸好的子陵鱼放入椒盐翻炒出锅装盘。

A. 7.4 品鉴要求

金黄酥脆的子陵鱼堆码盘中，点缀少许翠绿葱段，椒盐颗粒隐约可见，此菜色泽金黄，入口酥脆，咸香中带着焦香，回味无穷。

A. 8 鱼头桃浆盅

A. 8.1 简介

采用富春江 4kg 重的包头鱼鱼头，搭配阳山畈水蜜桃桃树上采的桃胶，以鱼头熬汤提鲜、桃胶增润，兼具营养与口感，最佳食用季节为深秋时节。

A. 8.2 原料

鱼头 500g，桃胶 100g，生姜 30g，鱼汤 50g，香芹末 10g，小葱 20g，胡椒粉 10g，黄酒 30g。

A. 8.3 制作工艺

A. 8. 3. 1 将包头鱼鱼头杀净切开，加入生姜、葱、黄酒，放入蒸箱中蒸 30min，将鱼骨、鱼肉分离，再一起放入锅中熬制成鱼汤。

A. 8. 3. 2 将桃胶用温水泡发 24h，直至桃胶用手能轻松捏开。

A. 8. 3. 3 盛出鱼头肉、桃胶，加入鱼汤、姜汁调味，再加入胡椒粉勾上薄芡，用小碟配上香芹末。

A. 8. 4 品鉴要求

以位上形式呈现，鱼头肉与琥珀色桃胶错落分布于精致器具内，汤汁清亮，鱼头肉鲜香嫩滑，入口软润，整体精致适口。

A. 9 味灼春江虾

A. 9. 1 简介

富春江流域水质清澈见底，水流缓急适中且富含矿物质，优越生态环境孕育的河虾肉质鲜美，品质上乘。该菜肴采用富春江原生大河虾，以蒸制锁鲜、冰水提质，搭配特制酱汁凸显鲜甜，最佳食用季节为 4 月-6 月。

A. 9. 2 原料

原生大河虾 500g，小葱 30g，酱油 30g，蒸鱼豉油 20g，冰糖 5g，鱼露 5g。

A. 9. 3 制作工艺

A. 9. 3. 1 将酱油、蒸鱼豉油、冰糖、鱼露熬制成酱汁。

A. 9. 3. 2 将河虾清洗干净，每只虾用牙签从尾部穿入，上蒸箱蒸 150 秒，取出过冰水。

A. 9. 3. 3 拔出牙签，将虾头朝外以顺时针方式摆成一圈，中间小圆圈摆放葱丝，上菜同时搭配调制好的酱汁。

A. 9. 4 品鉴要求

以圆盘盛装，河虾沿盘边顺时针围摆，虾头朝外整齐划一，盘心葱丝铺成小圈点缀。整菜造型美观，河虾鲜甜弹嫩，蘸汁后风味更浓，兼具视觉、口感与味道之享受。

A. 10 富春江三鲜

A. 10. 1 简介

以富春江青壳薄螺丝、棕黄厚壳黄蚬、小江蟹为核心食材，三者鲜度互补、口感各异，经煎炒炖煮融合滋味，凸显春江水域的鲜活本味，最佳食用季节为 4 月。

A. 10. 2 原料

螺丝 200g，黄蚬 200g，小江蟹 150g，菜籽油 30g，生姜 20g，大蒜籽 20g，青椒 20g，红椒 20g，黄酒 10g，酱油 5g。

A. 10. 3 制作工艺

A. 10. 3. 1 将小江蟹从中间切开，一分为二。

A. 10. 3. 2 锅内将菜籽油烧热，加入大蒜籽、生姜焯好捞出。再在锅内加入小江蟹煎至金黄，放入黄酒、酱油，放入开水，小火烧 3min，盛出备用。

A. 10. 3. 3 再起锅将菜籽油烧热，放入煎好的生姜、大蒜籽，以及螺丝、黄蚬，大火翻炒 15s，放入黄酒、酱油，加入开水 80g，煮 30s。再放入煮好的小江蟹，最后加入青椒、红椒翻炒出锅装盘。

A. 10. 4 品鉴要求

小江蟹朝外围摆，螺丝、黄蚬铺于中间，青红椒块点缀其间，色泽丰富。整菜出品鲜香微辣，三种食材鲜味交融，口感层次分明。