

# TB

## 大连市美食文化协会团体标准

T/MSXH-013-2019A

### 大连旅游特色海鲜菜品加工操作规程 第 1 部分：鱼类菜品

Dalian tourism characteristic seafood dishes processing operating procedures

Part 1: Fish Dishes

报批稿

2019-8-15 发布

2019-9-15 实施

## 目 次

前言.....	II
1 第 1 道菜品： 焖渤海刀鱼.....	1
2 第 2 道菜品： 煎渤海刀鱼.....	4
3 第 3 道菜品： 渔家欢.....	7
4 第 4 道菜品： 杂拌鱼.....	10
5 第 5 道菜品： 百秒蒸黄鱼.....	14
6 第 6 道菜品： 香辣烤清江鱼.....	17
7 第 7 道菜品： 鲮鱼水饺.....	20
8 第 8 道菜品： 三鲜包子.....	24

## 前 言

本标准是依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写的。

本标准由大连市美食文化协会、大连小船渔村餐饮管理有限公司提出。

本标准由大连市美食文化协会归口。

本标准由大连市美食文化协会、大连小船渔村餐饮管理有限公司、大连当天阳餐饮管理有限公司、大连海味当家餐饮管理有限公司、大连北李餐饮管理有限公司、大连鸣记餐饮管理有限公司、大连龙海渔湾餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：高成聪、刘宝生、周长生、杨刚、李冰、鹿鸣、徐铭泽、盖喜云、张家维、宋媛媛、宋琬屏、左睿。

团体标准

# 第 1 道菜品：焖渤海刀鱼

## 1 范围

本标准规定了焖渤海刀鱼烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于焖渤海刀鱼的烹调操作。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 317 白砂糖

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**带鱼** *Trichiurus lepturus*

带鱼属于脊索动物门下脊椎动物亚门中的硬骨鱼纲鲈形目带鱼科。又叫刀鱼、裙带、肥带、油带、牙带鱼等，性凶猛。青岛、日照黄海沿岸城市称鲎鱼。

### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

### 3.5

#### 菜品温度 Food temperature

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

### 3.6

#### 最佳食用时间 Optimum eating time

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

### 3.7

#### 色 Colour

指菜肴与汤汁的色泽。

### 3.8

#### 香 Incense

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

### 3.9

#### 味 Taste

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

### 3.10

#### 形 Body

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

### 3.11

#### 皿 Utensils

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

## 4 原料要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2716、GB 2720、GB/T 15691、GB/T 18186、GB 5749、GB/T 317 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

### 4.2 主料

选择鱼体银白色，鳞片无脱落，眼球饱满，肉质紧实的新鲜渤海刀鱼一条、重量约 750 g 左右。选

择外形完整，大小均匀，有弹性的小菊花蜚头 10 个（150g）。

#### 4.3 配料

选择水嫩、翠绿、径短、粗细适中的茼蒿 200g。

#### 4.4 调料

三合油 80g、焖鱼高汤 750 g、东古一品鲜酱油 35g、花雕酒 15g、白糖 3g、味精 3g、白胡椒粉 0.5g、八角 3g、葱段 8g、姜片 5g、蒜仔 10g。

### 5 加工过程

#### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

#### 5.2 食材预处理

5.2.1 将渤海刀鱼去鳃、去鳍、去嘴尖、去尾尖、去除内脏和腹腔黑膜以及鱼血。

5.2.2 鱼体改成一字斜刀，刀间距1cm，再改成6cm长的段，装盘备焖制用。

5.2.3 鱼体表面打斜花刀，每刀间隔0.5cm。然后直刀改成6cm的段；将改刀的鱼加葱姜和调料拌均、静置10min，然后拍上一层干面，再挂一层鸡蛋液备煎制用。

5.2.4 茼蒿去除老茎、黄叶，清水洗净切成 10cm 的长段，锅中加水将茼蒿轻烫捞出控干水分备用。

#### 5.3 烹调

5.3.1 锅中加入三合油、放入葱、姜、蒜、大料炒出香味，放入焖鱼高汤加入调料调好口味。

5.3.2 放入刀鱼段盖上盖焖 13 min-15min，再加入茼蒿段，菊花蜚头，继续焖 2min 即可装盘出餐。

#### 5.4 制作工艺要求

5.4.1 焖鱼高汤制作将骨棒、鱼骨、鸡架熬制 1.5h 后备用。

5.4.2 菜品出品温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

### 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。搭配小锅米饭 500g。

6.2 选择大号鱼池（18 寸）连底座，鱼段摆放整齐丰满，茼蒿垫底，菊花蜚头均匀摆放两侧。

6.3 上菜时点水蜡在底座内保持鱼温度。

6.4 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

### 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 焖渤海刀鱼有鱼肉洁白，细嫩鲜香等特点。

## 第2道菜品：煎渤海刀鱼

### 1 范围

本标准规定了煎渤海刀鱼烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于煎渤海刀鱼的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 5749 生活饮用水标准

SB/T 10416 调味料酒

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**带鱼** *Trichiurus lepturus*

带鱼属于脊索动物门下脊椎动物亚门中的硬骨鱼纲鲈形目带鱼科。又叫刀鱼、裙带、肥带、油带、牙带鱼等，性凶猛。青岛、日照黄海沿岸城市称鲈鱼。

#### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

#### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

#### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

3.5

**菜品温度 Food temperature**

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

3.6

**最佳食用时间 Optimum eating time**

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

3.7

**色 Colour**

指菜肴与汤汁的色泽。

3.8

**香 Incense**

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

3.9

**味 Taste**

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

3.10

**形 Body**

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

3.11

**皿 Utensils**

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

**4 原料要求**

**4.1 基本要求**

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2716、GB 2720、GB 2721、GB/T 15691、GB 5749、SB/T 10416 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

**4.2 主料**

选择鱼体银白色，鳞片无脱落，眼球饱满，肉质紧实的新鲜渤海刀鱼 1 条、重 750g 左右。

#### 4.3 配料

葱丝 5g，姜丝 5g。

#### 4.4 调料

盐 4g、味精 5g、白胡椒粉 1g、料酒 10g。

### 5 加工过程

#### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

#### 5.2 食材预处理

5.2.1 将渤海刀鱼去鳃、去鳍、去嘴尖、去尾尖、去除内脏和腹腔黑膜。

5.2.2 鱼体表面打斜花刀，每带间隔 0.5cm，然后直带改成 6cm 的段。

5.2.3 将改刀的鱼加葱姜和调料拌均、静置 10min，然后拍上一层干面，再挂一层鸡蛋液备煎用。

#### 5.3 烹调

5.3.1 渤海刀鱼下锅前用厨房用纸吸净鱼身和鱼膛内的水分，去除异味和杂质。

5.3.2 将挂上蛋液的渤海刀鱼入煎锅，约煎制 20min，刀鱼两面呈金黄色即可装盘。

#### 5.4 制作工艺要求

菜品出品温度应 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ 。

### 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。

6.2 选择长形盘，垫花纸。

6.3 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

### 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 煎渤海刀鱼有色泽金黄、外酥里嫩、咸鲜带香。等特点。

## 第3道菜品：渔家欢

### 1 范围

本标准规定了渔家欢烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于渔家欢的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 317 白砂糖

GB 5749 生活饮用水标准

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**鲷鱼** *Scomberomorus niphonius*

鲷鱼体长而侧扁，体色银亮，背具暗色条纹或黑蓝斑点，口大，吻尖突，牙齿锋利，游泳迅速，性情凶猛，一般体长260mm-520mm，大者可达1米以上、重20kg以上，分布于北太平洋西部，中国东海、黄海、渤海均产之。

#### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

#### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

#### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

3.5

**菜品温度 Food temperature**

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

3.6

**最佳食用时间 Optimum eating time**

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

3.7

**色 Colour**

指菜肴与汤汁的色泽。

3.8

**香 Incense**

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

3.9

**味 Taste**

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

3.10

**形 Body**

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

3.11

**皿 Utensils**

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

**4 原料要求**

**4.1 基本要求**

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2721、GB/T 15691、GB/T 18186、GB/T 317、GB 5749 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

**4.2 主料**

咸鲮鱼 200g、玉米面饼子 200g。

**4.3 配料**

萝卜条 125g、小葱 125g、炒虾酱 50g、炒鸡蛋酱 50g。

#### 4.4 调料

东古一品鲜 40g、味精 20g、家乐鸡粉 20g、鸡饭老抽 15g、白糖 10g。

### 5 加工过程

#### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

#### 5.2 食材预处理

5.2.1 将鲅鱼洗净，从鱼背面沿脊骨一侧剖开，鱼成腹面相连的整片，去除鳃、鳍和内脏，控水备用。

5.2.2 在盆内放料酒 1 瓶、白糖 30g，将控过水的鲅鱼放入浸泡 5min 后捞出，按 1000g 鱼放 200g 盐的比例撒上海盐，一层鱼一层盐，加入适量味素、葱、姜、花椒，腌制 8h 后取出晾至半干。

#### 5.2.3 炒虾酱

选用红蟳虾酱 8 袋、三井虾油 50g、鸡蛋 750g、色拉油 400g，加入葱花 50g、一品鲜 40g、味精 20g、鸡粉 20g、白糖 10g、老抽 15g 和水 240g，炒成虾酱。

#### 5.2.4 炒鸡蛋酱

选用海天黄豆酱 900g、鸡蛋 400g、葱油 350g、干葱头 100 g、味精 8g、鸡粉 5g、白糖 50g、老抽 15g，加水 500g 炒制而成。

#### 5.3 烹调

5.3.1 锅内放适量色拉油，油温烧至 5-6 (160-180)° 成热将玉米面饼条下锅，炸成金黄色捞出控油。

5.3.2 当油温烧至 6 成热 (180°) 时放入咸鲅鱼条，炸成金黄色时捞出控油。

#### 5.4 制作工艺要求

5.4.1 晾好咸巴鱼顶刀切宽 2cm 宽条，玉米饼切长 5cm，宽 2cm 条。

5.4.2 小葱择洗干净切 5cm 段，水果青萝卜去皮切长 5cm，宽 1cm 条。

5.4.3 菜品出品温度应  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

### 6 器皿与装盘

6.1 选用 12 寸长方盘摆放，菜品摆放均衡整齐，主料突出。

6.2 最佳食用时间  $\leq 5\text{min}$  为宜。

### 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 色泽金黄、粗粮搭配、干香垫饥、突出典型的大连沿海渔家菜。

## 第4道菜品：杂拌鱼

### 1 范围

本标准规定了杂拌鱼烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于杂拌鱼的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 317 白砂糖

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**六线鱼** *Hexagrammos otakii*

六线鱼，北方俗称黄鱼。

#### 3.2

**海鲶鱼** *Sea catfish*

海鲶鱼，广东俗称赤鱼、尖珠，山东、辽宁称海鲶鱼。

#### 3.3

**小黄鱼** *Larimichthys polyactis*

小黄鱼俗称黄花鱼、花鱼、小黄花、小鲜、小黄瓜、厚鳞仔。

#### 3.4

**鳊鱼** *Aristichthys nobilis*

鳊鱼又叫花鲢、胖头鱼、包头鱼、大头鱼、黑鲢、麻鲢、也叫雄鱼。

## 3.5

**预处理 Pre-treatment**

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

## 3.6

**成型 Forming**

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

## 3.7

**火候 Heat Control**

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

## 3.8

**菜品温度 Food temperature**

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

## 3.9

**最佳食用时间 Optimum eating time**

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

## 3.10

**色 Colour**

指菜肴与汤汁的色泽。

## 3.11

**香 Incense**

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

## 3.12

**味 Taste**

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

## 3.13

**形 Body**

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

## 3.14

### 皿 Utensils

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

## 4 原料要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2716、GB 2721、GB/T 15691、GB/T 18186、GB 5749、GB/T 317 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

### 4.2 主料

鲜杂鱼（黄鱼、鲢鱼、中黄花、胖头鱼）共 750g，每条约 200g。

### 4.3 配料

姜片 8g、葱段 5g、大料 2g、蒜仔各 5g；小葱段 15g、香菜段 5g。

### 4.4 调料

三合油 80g、东古一品鲜 30g、糖 5g、味精 5g、鸡饭老抽 2g、料酒 15g、胡椒粉 2g、焖鱼高汤 750g。

## 5 加工过程

### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

### 5.2 食材预处理

杂鱼去鳞、去鳃、去内脏，洗涤干净鱼体改成刀距 3cm 的人字花刀，鱼在下锅前要用厨房用纸吸净鱼身和鱼膛内的水分。小葱切 5cm 段，香菜切 1.5cm 段。

### 5.3 烹调

将鱼下锅用开水轻烫去除腥味，三合油烧热，放入配料炒香。加入老汤及杂拌鱼，调好口味，焖至 12min-15min 出锅，鱼摆放整齐，撒香菜即可出品。

### 5.4 制作工艺要求

5.4.1 焖鱼高汤，将骨棒、鱼骨、鸡架等熬制 1.5h 以上的。

5.4.2 菜品出品温度应  $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

## 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。

- 6.2 选用白色大号鱼池(一尺八型号)连底座, 焖鱼摆放整齐, 上菜时点水蜡在底座内保持鱼温度。
- 6.3 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 为宜。

## 7 菜品特点

- 7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。
- 7.2 色泽金红通透、肉质鲜嫩、汤汁浓郁。

全国团体标准信息平台

## 第5道菜品：百秒蒸黄鱼

### 1 范围

本标准规定了百秒蒸黄鱼烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于百秒蒸黄鱼的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 317 白砂糖

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**六线鱼** Hexagrammos otakii

六线鱼，北方俗称黄鱼。

#### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

#### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

#### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

## 3.5

**菜品温度 Food temperature**

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

## 3.6

**最佳食用时间 Optimum eating time**

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

## 3.7

**色 Colour**

指菜肴与汤汁的色泽。

## 3.8

**香 Incense**

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

## 3.9

**味 Taste**

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

## 3.10

**形 Body**

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

## 3.11

**皿 Utensils**

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

**4 原料要求****4.1 基本要求**

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2721、GB/T 15691、GB/T 18186、GB 5749、GB/T 317 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

**4.2 主料**

活黄鱼 1 条，约重 550g。

### 4.3 配料

长白山野生木耳 10g, 金针菇 20g、葱花 10g、红椒米 5g。

### 4.4 调料

秘制海鲜汁。

## 5 加工过程

### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

### 5.2 食材预处理

将黄鱼宰杀后, 切下头和尾, 鱼肉片成 18 片, 备用。

### 5.3 烹调

用洗净的木耳、金针菇垫底。将鱼头、鱼片、鱼尾在其上依次摆成鱼形, 上蒸锅蒸 100s。将蒸好的菜品取出, 撒上葱花、红椒米后冲油, 浇上自制的海鲜汁即可出品。

### 5.4 制作工艺要求

5.4.1 蒸制温度, 时间严格控制在 100s。

5.4.2 菜品出品温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

## 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿, 菜品摆放均衡整齐, 主料突出。

6.2 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

## 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 百秒蒸黄鱼有肉质白皙、口感鲜香等特点。

## 第6道菜品：香辣烤清江鱼

### 1 范围

本标准规定了香辣烤清江鱼烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。

本标准适用于香辣烤清江鱼的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 5749 生活饮用水标准

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**清江鱼** *Perca fluviatilis*

清江鱼是指产于湖北清江库区的鱼，被誉为“千湖之省”湖北的水产一绝。

#### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

#### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

#### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

## 3.5

**菜品温度 Food temperature**

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

## 3.6

**最佳食用时间 Optimum eating time**

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

## 3.7

**色 Colour**

指菜肴与汤汁的色泽。

## 3.8

**香 Incense**

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

## 3.9

**味 Taste**

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

## 3.10

**形 Body**

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

## 3.11

**皿 Utensils**

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

**4 原料要求****4.1 基本要求**

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2716、GB 2721、GB/T 15691、GB/T 18186、GB 5749 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

**4.2 主料**

清江鱼 1100g。

### 4.3 配料

娃娃菜 200g、金针蘑 150g、梅林午餐肉 150g、自制宽粉 150g、色拉油 90g。

### 4.4 调料

香辣酱 250g、孜然粉 3g、辣椒面 2g、辣椒段 90g、大葱段 24g、姜蒜末 20g。

## 5 加工过程

### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

### 5.2 食材预处理

5.2.1 将活鱼宰杀，去除鱼鳍、内脏、鱼头剁开、鱼排剔开，在鱼身上剁 5-6 刀，刀口约 3cm 间距。

5.2.2 将杀好的鱼清洗两遍后，在花椒水中放入葱段、姜末，腌制 15min。

#### 5.2.3 炒自制香辣酱

5.2.3.1 将二金条、朝天椒、豆瓣辣酱、花椒、鸡粉、冰糖、白胡椒粉，醪糟放入打碎机内搅碎备用。

5.2.3.2 炒锅加底油烧热，把蒜末、姜末炒香，再放入红葱头末炒香，加入色拉油烧热。

5.2.3.3 将搅碎的酱料倒入锅中不停搅拌，烧开后加香料改小火熬制 30min，关火盛出放凉即可使用。

### 5.3 烹调

5.3.1 待炉内竹炭完全燃烧后，用铁网夹住鱼体放入碳上进行烤制 3min 后，将鱼取出刷油，在烤制约 12min，至两面金黄色后，将鱼取出撒上孜然、辣椒面。

5.3.2 将配料用沸水烫熟后放入盘中，把烤好的鱼放上。

5.3.3 热锅入凉油加辣椒段爆锅，加入老汤、自制香辣酱，煮开后浇到鱼身上。

### 5.4 制作工艺要求

菜品出品温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

## 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。

6.2 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

## 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 香辣烤清江鱼具有肉质鲜美、口感香辣酥脆、汤汁浓郁等特点。

## 第7道菜品：鲅鱼水饺

### 1 范围

本标准规定了鲅鱼水饺烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于鲅鱼水饺的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 5749 生活饮用水标准

《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**鲅鱼** *Scomberomorus niphonius*

鲅鱼也叫蓝点马鲛，硬骨鱼纲，鲈形目，鲅科。分布于北太平洋西部，我国渤海、黄海、东海均有。

#### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

#### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

#### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

### 3.5

#### 菜品温度 Food temperature

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

### 3.6

#### 最佳食用时间 Optimum eating time

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

### 3.7

#### 色 Colour

指菜肴与汤汁的色泽。

### 3.8

#### 香 Incense

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

### 3.9

#### 味 Taste

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

### 3.10

#### 形 Body

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

### 3.11

#### 皿 Utensils

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

## 4 原料要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 所用主料、调料应符合 GB 2733、GB 2716、GB 2720、GB 2721、GB 31637、GB/T 15691、GB/T 18186、GB 5749 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

### 4.2 主料

面粉 200g、鲑鱼肉馅 300g、韭菜 50g。

#### 4.3 调料

蛋清 100g, 盐 15g, 味精 15g, 白糖 5g, 白胡椒粉 4g, 猪大油 75g, 姜 8g, 葱 15g, 干花椒 3g。

### 5 加工过程

#### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

#### 5.2 食材预处理

5.2.1 将新鲜鲑鱼去头、去内脏，洗净血水；去骨、去皮，剔肉备用。

5.2.2 将韭菜摘洗干净、控水 30min，去头 0.5cm 去尾叶 2cm，然后切成 0.5cm 的末备用。

5.2.3 将剃鱼剩下的鱼骨加入葱姜花椒熬煮 2h（500g 骨加 1kg 水，姜 8g，葱 15g，干花椒 3g，中火，熬制出 500g 鱼汤）成鱼汤，晾凉备用。

#### 5.3 馅料制作

5.3.1 将 1/3 鲑鱼肉投入台式绞肉机，使用七号孔径带具，中档、均速制成鲑鱼肉粒。

5.3.2 将剩余鲑鱼肉投入打馅机中，低速档分 3 次放入鱼汤（500g 鱼肉放入 500g 鱼汤），加入蛋清 100g 蛋清，盐 15g，味精 15g，白糖 5g，白胡椒粉 4g，猪大油 75g 搅均后，转中速，搅打馅 15min，高速 6min 制成鲑鱼馅料，将鲑鱼颗粒加入搅拌均匀即可。

#### 5.4 和面

河套雪花粉 500g、盐 2g、水 235g，压面机压 10-12 遍，醒 40min。

#### 5.5 烹调

5.5.1 水面切制长条 2.5cm，搓均 2cm 的备用。每个剂子 10g、剂子 150g-300g 配少量干粉。

5.5.2 双手持杖，面皮 4-5 杖（无杖印、无偏皮、无硬心、无长舌、无折皱），大小 8cm-8.5cm。

5.5.3 手持面皮成凹型，距馅盘 1cm 处，横向打馅，双指捏合元宝型、不漏馅，饺子每个 25g。

5.5.4 水满至沿 4cm，沸水下锅，煮勺顺沿转三圈，盖好锅盖。水再沸时盖欠两指（水饺鼓肚，出品佳），沥干水分再出品。

#### 5.6 制作工艺要求

菜品出品温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

### 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。

6.2 选择 10 寸漏眼饺子盘，每盘 20 个。

6.3 装盘不出边、不露底，无破损。

6.4 最佳食用时间≤15min。

## 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 鲮鱼水饺水饺表面白润、面皮洁白口感劲道、鲜嫩味美等特点。

国家标准

## 第 8 部分：三鲜包子

### 1 范围

本标准规定了三鲜包子烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于三鲜包子的烹调操作。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 5749 生活饮用水标准
- 《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**鲅鱼** *Scomberomorus niphonius*

鲅鱼也叫蓝点马鲛，硬骨鱼纲，鲈形目，鲅科。分布于北太平洋西部，我国渤海、黄海、东海均有。

#### 3.2

**预处理** Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

#### 3.3

**成型** Forming

指烹饪原料经过带工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

#### 3.4

**火候** Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

### 3.5

#### 菜品温度 Food temperature

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

### 3.6

#### 最佳食用时间 Optimum eating time

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

### 3.7

#### 色 Colour

指菜肴与汤汁的色泽。

### 3.8

#### 香 Incense

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

### 3.9

#### 味 Taste

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

### 3.10

#### 形 Body

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

### 3.11

#### 皿 Utensils

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

## 4 原料要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2707、GB 2716、GB 2720、GB 2721、GB 31637、GB/T 15691、GB 5749 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

### 4.2 主料

面粉 180g、小白菜 750g、韭菜 50g。

### 4.3 辅料

生五花肉 200g、生咸鲮鱼丁 100g、葱油 20g、猪大油 15g、葱花 20g、姜 10g。

#### 4.4 调料

食盐 5g、味精 8g、鸡粉 9g、十三香 1g。

### 5 加工过程

#### 5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

#### 5.1 食材预处理

5.1.1 咸鲮鱼用肉厚面刺取肉，将剔刺后的咸鲮鱼肉炸成金黄色，然后切成 1cm 的丁备用。

5.1.2 将摘洗干净、控净水的小白菜切成 0.3cm；将摘洗干净、控净水的韭菜去头 0.2cm、去尾 2cm，然后切成 0.2cm 的末备用。

5.1.3 将猪五花肉冻成肉板切成 1.5cm 的丁，加葱油 20g，烧热后加入葱花 8g，姜末 5g。底味（500g 肉，一品鲜 20g，料酒 5g，白糖 3g，味素 6g，白胡椒粉 2g）炒成九分熟备用。

#### 5.2 和面

河套雪花粉 500g，澄面 25g，猪大油 25g，开水 125g，凉水 125g，将面一半用开水和面，一半用凉水和面，然后将两块面和一起，压面机压 8-10 遍。

#### 5.3 烹调

5.3.1 将小白菜、9 成熟五花肉丁、炸好咸鱼丁、配料、调料放一起搅拌均匀后加入韭菜拌匀备用。

5.3.2 每个面剂子重量约 20g，把面剂子擀成 8.5cm 的椭圆形面皮，每个包子放馅约 30g，包好后放入蒸屉，开锅后 8min 即可出锅。

#### 5.4 制作工艺要求

菜品出品温度应 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

### 6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。

6.2 选择 22cm 竹笼屉，每屉 10 个。

6.3 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

### 7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 三鲜包子有清香浓郁，咸鱼肉与猪肉鲜香协调等特点。