

团 体 标 准

T/HZPRXH 001—2020

霍州糖醋鱼制作规范

2020 - 05 - 10 发布

2020 - 05 - 20 实施

霍州市烹饪餐饮饭店行业协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 霍州糖醋鱼制作的主要设备和工具.....	1
5 原料和辅料要求.....	2
6 感官.....	3
7 制作工艺.....	3

前 言

本文件按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本文件由霍州市烹饪餐饮饭店行业协会提出并归口。
本文件起草单位：霍宴餐饮管理有限公司。
本文件主要起草人：韦慧敏、韦泰星。

霍州糖醋鱼制作规范

1 范围

本文件规定了霍州糖醋鱼制作的主要设备与工具、原料和辅料要求、感官、制作工艺。本文件适用于霍州糖醋鱼的制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1355	小麦粉
GB 1455	绵白糖
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 2733	鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 7900	白胡椒粉
GB 14881-2013	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 19777	地理标志产品 山西老陈醋
GB/T 30383	生姜
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 744	葱蒜类蔬菜
SB/T 10638—2011	鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

3 术语和定义

下列术语适用于本文件。

3.1

霍州糖醋鱼

以传统老陈醋、绵白糖、鲤鱼等为主要原料经腌制、挂糊、油炸、定型等工艺制成菜品。

4 霍州糖醋鱼制作的主要设备和工具

霍州糖醋鱼制作的主要设备工具及用途见表1。

表1 霍州糖醋鱼制作的主要设备工具及用途

设备和工具	用途
菜刀、粘板等	原料加工
电子秤、电子天平等	计量、测量
炒灶、炒锅、炒勺、漏勺、笊篱、筷子等	烹饪加工
冰箱、冰柜等	冷藏、冷冻

5 原料和辅料要求

5.1 鲤鱼

应符合 GB 2733 的规定。

5.2 老陈醋

应符合 GB/T 19777 的规定。

5.3 绵白糖

应符合 GB 1455 的规定。

5.4 食用植物油

应符合 GB 2716 及相应产品标准的规定。

5.5 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.6 面粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

5.7 生活用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.8 葱、蒜

应符合 NY/T 744 的规定。

5.9 姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

5.10 胡椒粉

应符合 GB/T 7900 的规定。

5.11 淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

5.12 鸡蛋

应符合 SB/T 10638-2011 中 AA 级品质分级的规定。

5.13 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.14 料酒

应符合相应产品标准的规定

6 感官

6.1 形态

糖醋鱼形态美观，呈月牙型。

6.2 色泽

鱼色泽金黄，糖醋汁光亮，珍珠小泡翻滚。

6.3 口感

糖醋汁酸甜适中，鱼焦香滑嫩，香气四溢味道精醇。

7 制作工艺

7.1 工艺流程

初加工、切配、码味腌制、拍粉挂糊、炸制定型、回软后复炸酥脆、兑汁、装盘。

7.2 加工工艺

7.2.1 主料加工

主料加工要求见表2.

表 2 糖醋鱼主料加工要求

食材	加工
鲤鱼1条1150 g, 淀粉50 g, 酱油20 g, 料酒50 g, 食用盐5 g, 葱花20 g, 小姜片20g, 蒜50 g, 胡椒粉2 g,	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鲤鱼一条，刮净鱼鳞，开膛后去掉鱼腮及内脏，去除腥线，斩去鱼尾，鱼头朝前，左边改七刀，右边改八刀，用牡丹刀法一字片，用水清洗干净，用干毛巾吸去水份。 2. 鱼上放入葱花，小姜片，盐，料酒，酱油，搅拌均匀，腌制20分钟。

7.2.2 挂糊及糖醋汁加工

挂糊及糖醋汁加工要求见表3。

表3 糖醋鱼面糊及糖醋汁加工要求

类别	食材	加工
挂糊 初炸	玉米淀粉80 g, 鸡蛋2个, 面粉40 g, 食用盐1 g, 烹炸用食用油2500 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将淀粉用50 g水稀释, 打入2个鸡蛋, 放入面粉, 食用盐, 搅拌成糊状, 将腌制好的鱼, 先拍上一层干淀粉, 再放入调好的糊中, 让鱼的每个地方都均匀沾上糊, 2. 炒锅中放入食用油, 油温升至140℃ (6成热) 左右, 。左手抓头, 右手抓尾, 将鱼放入油锅内浸炸, 用笊篱和勺子使鱼弯曲成月牙型, 慢慢的炸至金黄色成熟定型后捞出。
糖醋汁	老陈醋 300 g, 绵白糖300 g, 食用盐2 g, 湿淀粉60 g, 饮用水100 g, 蒜茸50 g, 色拉油150 g	锅中放入底油, 放入白糖炒融化, 烹入老陈醋, 炒出醋香味后加入水, 食用盐, 放入湿淀粉勾芡, 放上蒜茸, 用100克热油炝到蒜茸上, 均匀推匀, 使热油包裹在芡中。

7.2.3 烹调制作

烹调制作要求见表4。

工序	食材	加工
定型, 淋糖醋汁	初炸鲤鱼、烹炸食用油2500 g, 糖醋汁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将初炸好的鱼二次复炸, 用笊篱和勺子使鱼再弯曲成月牙型, 再次定型, 炸至皮酥脆, 肉鲜嫩, 炸好的鱼放入盘中。 2. 及时浇上炒好的糖醋汁。

7.3 卫生要求

生产加工场所卫生应符合 GB 14881 的规定。