

ICS 67.040

X 10

HBPX

湖 北 省 团 体 标 准

T/HBPX 001—2020

楚菜 清蒸武昌鱼

2020 - 12 - 03 发布

2021 - 01 - 01 实施

湖北省烹饪酒店行业协会

发布

目 次

| | |
|--------------------------|---|
| 前 言..... | I |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 术语和定义..... | 1 |
| 4 要求..... | 2 |
| 5 试验方法..... | 3 |
| 6 检验规则..... | 3 |
| 7 标签、装盛与传送..... | 4 |
| 附录 A（资料性附录）原料配方..... | 6 |
| 附录 B（资料性附录）制作工艺（示例）..... | 6 |
| 附录 C（资料性附录）呈味成分..... | 7 |
| 附录 D（资料性附录）营养成分..... | 7 |
| 附录 E（资料性附录）菜品图片..... | 8 |

前 言

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为资料性附录。

本标准由湖北省商务厅提出并归口。

本标准由湖北省烹饪酒店行业协会批准。

本标准起草单位：华中农业大学、卢永良技能大师工作室、湖北省烹饪酒店行业协会、邹志平国家技能大师工作室、大中华酒楼、武汉艳阳天商贸发展有限公司、湖北省潜海湖艳阳天武昌鱼基地。

本标准主要起草人：谢定源、卢永良、余明社、邹志平、潘思轶、方爱平、方学德。

楚菜 清蒸武昌鱼

1 范围

本标准规定了清蒸武昌鱼的术语和定义、要求、试验方法以及检验规则，适用于楚菜清蒸武昌鱼的制作。

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 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.88-2014 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.91-2017 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB 28050-2011 食品安全国家标准与包装食品 营养标签通则

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 5461-2016 食用盐

GB/T 7900-2018 白胡椒

GB/T 8937-2006 食用猪油

GB/T 10029-2010 团头鲂

GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定

GB/T 13662-2018 黄酒

GB/T 17528-2009 胡椒碱含量的测定高效液相色谱法

GB/T 21266-2007 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

GB/T 30383-2013 生姜

GB/T 30762-2014 主要竹笋质量分级

GB/T 27306-2008 食品安全管理体系餐饮业要求

SB/T 10004-1992 中国火腿

DB45/T 266-2005 香葱

GH/T 38581-2020 香菇

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 料酒

专门用于烹饪调味的酒，以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料，添加食用盐（可加入植物香辛料），配制加工而成的液体调味品。

3.2 口味分级

按照菜品味感强弱，将菜品的咸鲜酸甜麻辣苦味各种味道由低到高分为六级，例如咸味分为无咸味、微咸、咸味较轻、咸味中等、咸味较重及咸味很重六级，人几乎感觉不到其味，则称无此味，在口味条中不表述。

4 要求

4.1 主要原辅料

4.1.1 武昌鱼应符合 GB/T 10029-2010 的规定，选用鲜活团头鲂，以鄂州、武汉的梁子湖所产团头鲂为宜。

4.1.2 香菇应符合 GB/T 38581-2020 的规定

4.1.3 熟火腿应符合 SB/T 10004-1992 的规定

4.1.4 冬笋应符合 GB/T 30762-2014 的规定

4.1.5 熟猪油应符合 GB/T 8937-2006 的规定

4.1.6 食盐应符合 GB/T 5461-2016 的规定

4.1.7 生姜应符合 GB/T 30383-2013 的规定

4.1.8 白胡椒粉应符合 GB/T 7900-2018 的规定

4.1.9 小葱应符合 DB45/T 266-2005 的规定

4.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662-2018 的规定

4.1.11 水应符合 GB 5749-2006 的规定

原料配方可参考附录 A

4.2 制作工艺

4.2.1 预处理

武昌鱼制净，剖兰草花刀，用沸水浇烫，用适量食盐、料酒、姜片腌制入味。香菇、熟火腿、冬笋切片。

4.2.2 烹调

将腌制好的武昌鱼装入盘中，把冬菇、火腿、冬笋摆在鱼身上，加鸡汤、熟猪油，撒上白胡椒粉，蒸熟，用原汁勾芡，加猪油，跟姜丝醋碟同上。

制作工艺可参考附录 B。

4.3 感官

4.3.1 色泽：鱼的本色。

4.3.2 香味：清香。

4.3.3 口味：原汁原味，口味咸鲜，咸味较轻，鲜味较重。

4.3.4 形态：武昌鱼形态完整。

4.3.5 质感：鱼肉细嫩。

菜品呈味成分可参考附录 C，色泽、形态、盛器可参考附录 E。

4.4 卫生

4.4.1 菜品新鲜、无异物、无异味。

4.4.2 制作过程应符合《食品安全管理体系餐饮业要求》和《餐饮服务食品安全操作规范》。

4.4.3 菌落总数应符合 GB 4789.2-2016 的规定。

4.4.4 致病菌限量应符合 GB 29921-2013 的规定。

4.5 出品温度及时间

菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，菜品出锅至食用 $\leq 10\text{min}$ 为宜。

5 试验方法

5.1 感官检验

将成品倒入白瓷盘中，观察外表色泽，嗅其香气；用小刀切开成品，观察内部色泽，品尝滋味；捣碎，看是否有肉眼可见的杂质；通过口尝，检验质感是否适宜。

5.2 微生物指标

5.2.1 菌落总数

按照 GB 4789.2-2016 的规定进行。

5.2.2 致病菌

按照 GB 29921-2013 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的菜品为一批。

6.1.2 抽样

6.1.2.1 抽样用菜品应按制作工艺进行烹制。

6.1.2.2 按菜品的主、辅料，在菜品的上、中、下不同位置，按项目分析要求采样 10 份。取 5 份用于分析，另 5 份备用。

6.1.2.3 样品应编码，例如用随机的三位数字码，并尽快随机地分发给评价员，趁热于 5min 内进行检验。

6.2 检验分类

检验分为店内检验和型式试验两种。

6.2.1 店内检验

每批相同种类的菜品按 6.1.2 的规定抽样后，按 5.1 规定项目进行检验。

6.2.2 型式试验

6.2.2.1 型式试验在下列情况之一时进行：

- a) 新菜品定型鉴定时；
- b) 投产后，如原料、制作工艺有较大改变，可能影响菜品质量时；
- c) 菜品质量出现严重不合格时；
- d) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式试验要求时。

6.2.2.2 型式试验项目

型式试验项目为本标准的全部要求项目。

6.3 判定规则

6.3.1 店内检验

店内检验的项目中，若有一项指标不合格，允许用备样复验一次，判定以复验结果为准。

6.3.2 型式试验

检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目如有任一项不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

7 标签、装盛与传送

7.1 标签

7.1.1 标签应带有合格证标志、烹制时间和条码符号。

7.1.2 标签上部的合格证字样表示该批品种的菜品已经检验合格；数字为烹制时间，其格式为年、月、日、小时、分钟，均可由标签打印机自动生成。

7.2 装盛

7.2.1 应使用规格、型式及色调适当的盛器。

7.2.2 盛器应经过消毒处理，并注意保持装盛过程中的清洁卫生。

7.3 传送

7.3.1 每批菜品按 5.1 的要求进行检验合格后，应在盛器的适当位置贴上附有条码标签的合格方可送出厨房交付传菜员。

7.3.2 为避免人体与菜品的直接接触，应将菜品置于托盘内进行传送。

附录 A
(资料性附录)
原料配方

| 原料 | 重量/g | 原料 | 重量/g |
|------------------|-------|------|------|
| 武昌鱼一条 | 约 800 | 生姜片 | 30 |
| 水发香菇 (或新鲜香菇) 1 枚 | 30 | 生姜丝 | 15 |
| 熟火腿 | 50 | 白胡椒粉 | 1 |
| 水发冬笋片 (或新鲜冬笋片) | 50 | 小葱丝 | 15 |
| 熟猪油 | 30 | 料酒 | 20 |
| 食盐 | 4 | 小葱 | 20 |

注：允许误差 ≤10%

附录 B
(资料性附录)
制作工艺 (示例)

B1 预处理

B1.1 武昌鱼制净，应刮净鱼腹内黑膜和脊背上的黑鳍，以保证鱼肉鲜而无腥味；剖兰草花刀，鱼身花纹要剖得深浅一致；用沸水浇烫，用适量食盐、料酒、姜片腌制约 10 分钟入味。

B1.2 香菇、熟火腿、冬笋切花刀待用。

B2 烹调

将腌制好的武昌鱼装入盘中，把香菇、火腿、冬笋相间摆在鱼身上，加鸡汤，再放熟猪油，撒上白胡椒粉，上笼蒸约 12 分钟，出笼后加用原汁勾芡，加少量猪油装盘即成，跟姜丝醋碟同上。上笼蒸鱼时，要保持旺火足汽，蒸至鱼眼凸出为好。

B3 盛器

选用合适的盛器，如长形盘。

附录 C
(资料性附录)
呈味成分

| 呈味物质 | 含量 |
|--------------|-------------------------|
| 咸 以 NaCl 计 % | 0.4-0.8 |
| 甜 以蔗糖计 % | <0.5 |
| 酸 以柠檬酸计 % | <0.025 |
| 辣 以辣椒素计 % | <6.485×10 ⁻⁵ |

注：1、咸味物质参考 GB 5009.44-2016 检测，以 NaCl 计。2、甜味物质参考 GB 5009.8-2016 检测，按照呈味物质味感强度相对值，将所测出的呈味物质换算成蔗糖。3、酸味物质参考 GB/T 12456-2008 检测，以乙酸计，按照呈味物质味感强度相对值，将所测出的呈味物质换算成柠檬酸。4、辣味物质参考 GB/T 21266-2007、GB/T 17528-2009 检测，按照呈味物质味感强度相对值，将所测出的呈味物质换算成辣椒素。5、按照咸、甜、酸、辣所含呈味成分换算后的呈味物质含量，分别由低到高分六个区间，本表所标注的含量是指菜品中换算后的呈味物质含量在某个区间内。

附录 D
(资料性附录)
营养成分

| 项目 | 每 100g 食部 | 营养素参考值% |
|-------|-----------|---------|
| 能量 | 603 kJ | 7 |
| 蛋白质 | 15.0 g | 25 |
| 脂肪 | 8.9 g | 15 |
| 碳水化合物 | 1.1 g | 0 |
| 钠 | 278 mg | 14 |

注：水分，灰分，蛋白质，脂肪，果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖，钠，分别采用 GB 5009.3-2016，GB 5009.4-2016，GB 5009.5-2016，GB 5009.6-2016，GB 5009.8-2016，GB 5009.91-2017 所规定的检测方法检测。碳水化合物按 GB 28050-2011 所规定的方法计算。

附录 E
(资料性附录)
菜品图片



全国团体标准