

ICS 67.040

X 10

HBPX

湖 北 省 团 体 标 准

T/HBPX 017—2020

楚菜 红烧鱼桥

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.....	2
4 要求.....	2
5 试验方法.....	4
6 检验规则.....	4
7 标签、装盛与传送.....	5
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、天门天和餐饮有限公司、武汉盛秦风臻宴酒店有限公司。

本标准主要起草人：谢定源、卢永良、涂建国、袁引军、张强、余勤。

楚菜 红烧鱼桥

1 范围

本标准规定了红烧鱼桥的术语和定义、要求、试验方法以及检验规则，适用于楚菜红烧鱼桥的制作。

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所规定的方法

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 317-2018 白砂糖

GB/T 5461-2016 食用盐

GB/T 7652-2016 八角

GB/T 7900-2018 白胡椒粉

GB/T 8937-2006 食用猪油

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 20560-2006 地理标志产品 郫县豆瓣

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 22911-2008 黄鳝

GB/T 27306-2008 食品安全管理体系餐饮业要求

GB/T 30382-2013 辣椒(整的或粉状)

GB/T 30383-2013 生姜

GB/T 22212-2008 地理标志产品 金乡大蒜

SB/T 10415-2007 鸡粉调味料

DB45/T 266-2005 香葱

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 鸡粉

鸡粉由鸡肉、鸡蛋、鸡骨头等为基料，通过蒸煮、减压、提汁后，配以盐、糖、味精(谷氨酸钠)、鸡肉粉、香辛料、肌苷酸、鸟苷酸、鸡味香精等物质复合而成的具有鲜味、鸡肉味的复合增鲜、增香调味料等为原料经特殊工艺制作而成的调味品。

3.2 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。

3.3 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 鳝鱼应符合 GB/T 22911-2008 的规定，选用鲜活鳝鱼。

4.1.2 八角应符合 GB/T 7652-2016 的规定

4.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560-2006 的规定

4.1.4 蒜瓣应符合 GB/T 22212-2008 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 葱花应符合 DB45/T 266-2005 的规定

4.1.10 料酒应符合 GB/T 13662-2018 的规定

4.1.11 水应符合 GB 5749-2006 的规定

4.1.12 白糖应符合 GB/T 317-2018 的规定

4.1.13 鸡粉应符合 SB/T 10415-2007 的规定

4.1.14 干辣椒应符合 GB/T 30382-2013 的规定

4.1.15 其他辅料应符合国家相关标准要求和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

原料配方可参考附录 A。

4.2 制作工艺

4.2.1 预处理

鳊鱼宰杀后去掉内脏，用清水冲去表面粘液，沥干水后，切去头尾。将鱼皮朝上，鱼身展开，用菜刀平拍几下，再切成五厘米长段状。

4.2.2 烹调

炒锅置火上，倒入适量清水，用大火煮沸，下入鳊鱼段略烫，出锅用热水洗去浮皮，沥干水分。炒锅置火上，加入熟猪油，烧热，下蒜苗炒制断生。炒锅置火上，加入熟猪油，烧热，放入五花肉炒至出油，下蒜瓣、姜丝、干辣椒、豆瓣酱煸炒，待蒜瓣呈金黄色时，加入切好的鳊鱼段，转大火爆炒约半分钟，再加入白糖、料酒、八角、陈醋、酱油和清水，待鳊鱼段开始变色时，加食盐、鸡粉翻匀，转中火焖烧至熟，大火收汁，放入蒜苗，撒入胡椒粉，起锅装盘，撒上葱花。

制作工艺可参考附录 B。

4.3 感官

4.3.1 色泽：色泽酱红。

4.3.2 香味：香气中等。

4.3.3 口味：咸味中等，鲜味较重，辣味较轻，甜味较轻。

4.3.4 形态：形态完整。

4.3.5 质感：肉质软嫩。

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三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
鲜活鳊鱼 3 条	净料约 550	料酒	20
熟猪油	60	白糖	15
蒜瓣 10 个	约 70	鸡粉	3
食盐	3	葱花	3
姜丝	10	干辣椒	2
胡椒粉	3	豆瓣酱	30
酱油	15	八角	0.86
陈醋	10	蒜苗	50
五花肉	50		
注：允许误差 ≤10%			

附录 B
(资料性附录)
制作工艺 (示例)

B1 预处理

鳊鱼宰杀后去掉内脏，用清水冲去表面粘液，沥干水后，切去头尾待用。将鱼皮朝上，鱼身展开，用菜刀平拍几下，再切成约五厘米长的段状，待用。

B2 烹调

炒锅置火上，倒入适量清水，用大火煮沸，下入鳊鱼段略烫，出锅用热水洗去浮皮，沥干水分待用。炒锅置火上，加入熟猪油，烧热，下蒜苗炒制断生，起锅待用。炒锅置火上，加入熟猪油，烧至 130℃ 左右，放入五花肉炒至出油，下蒜瓣、姜丝、干辣椒、豆瓣酱煸炒，待蒜瓣呈金黄色时，加入切好的鳊鱼段，转大火爆炒约半分钟，再加入白糖、料酒、八角、陈醋、酱油和清水约 400 克，待鳊鱼段开始变色时，加食盐、鸡粉翻匀，转中火焖烧约 7 分钟，大火收汁，放入蒜苗，撒入胡椒粉，起锅装盘，撒上葱花即成。

B3 盛器

选用合适的盛器，如窝盘或平盘。

附录 C
(资料性附录)
呈味成分

呈味物质	含量
咸 以 NaCl 计 %	0.8~1.5
甜 以蔗糖计 %	4~8
酸 以柠檬酸计 %	<0.025
辣 以辣椒素计 %	$3.243 \times 10^{-3} \sim 6.485 \times 10^{-3}$

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	813 kJ	10
蛋白质	12.3 g	21
脂肪	13.8 g	23
碳水化合物	5.5 g	2
钠	517 mg	26

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 GB5009.3-2016，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

