



团 体 标 准

T/KHCY 002—2020

开化菜制作规范 第2部分：开化清水鱼

2020 - 10 - 30 发布

2020 - 11 - 30 实施

开化县餐饮行业协会 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 材料要求.....	1
6 器具要求.....	2
7 工艺要求.....	2
8 装盘要求.....	2
9 感官要求.....	2
10 最佳食用温度及时间.....	3

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。

本文件由开化县餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：开化县餐饮行业协会、浙江省标准化研究院、衢州市标准化研究院。

本文件主要起草人：何峥嵘、陈贤敏、徐志龙、余子英、陈群、陈旭文、占里忠、王丽英、刘明。

本文件为首次发布。

本文件由开化县餐饮行业协会负责解释。

引 言

据地方文献记载，开化清水鱼养殖已有六百多年。在开化，最为有名的清水鱼养殖要数何田，何田清水鱼喝的是山泉水，吃的是有机草。村民利用村前屋后或居宅中充足的溪涧水源，用石块砌成5-10平方米、水深0.8至1米的圆形或四方形水池，筑塘养鱼。在何田，每逢中秋来临，家家户户都要在自家的水塘里捕捞一条最大的鱼，合家品尝鲜美的清水鱼，共享团圆之乐。此外，当地老百姓还流传着这样一句待客口头禅：“山坞里，没好菜，抓条活鱼把客待！”开化清水鱼形态示意图见图1。



图1 开化清水鱼形态示意图

开化菜制作规范 第2部分：开化清水鱼

1 范围

本文件规定了开化清水鱼的术语与定义、基本要求、材料要求、器具要求、工艺要求、装盘要求、感官要求、最佳食用温度及时间。

本文件适用于开化清水鱼的加工烹制。

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/T 32432 家用钢制锅具
CJ/T 28 中餐燃气灶炒菜灶
DB3308/T 074-2020 开化菜通则

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

开化清水鱼

采用开化当地清水养殖的草鱼为主要原材料，根据特定的烹饪方式加工制作而成，是开化传统的地方名菜之一。

4 基本要求

选材、烹饪等要求应符合DB3308/T 074-2020《开化菜通则》的规定。

5 材料要求

5.1 主料

开化清水草鱼 750~900g。

5.2 配料

猪油90g，生姜10g，大蒜20g，紫苏叶10g，青椒30g，红椒30g，葱20g。

5.3 调味料

料酒20g, 盐15g。

5.4 其他

饮用水1800ml。

6 器具要求

6.1 炉灶

宜选用燃气炒菜灶, 应符合CJ/T 28的要求。

6.2 精锅

宜选用熟铁锅, 应符合GB/T 32432的要求。

7 工艺要求

7.1 预处理

7.1.1 将鲜活清水草鱼宰杀、刮鳞、开膛去内脏、去鳃, 清洗后要求无鳞片、无血水。

7.1.2 将鱼从鱼鳍处下刀间离1cm往下切开, 要求骨段腹连, 保持鱼的外形完整、直至切到鱼尾。

7.1.3 将生姜切成片, 以厚0.2cm、宽2cm、长4cm大小为宜, 青椒、红椒切成椭圆形, 以0.3cm宽为宜, 葱白切段, 以3cm长为宜, 大蒜切片, 以0.2cm厚为宜。

7.1.4 将饮用水烧沸, 待用。

7.2 烹制工艺

7.2.1 将精锅置中火上烧热, 放入猪油。

7.2.2 待油温升至120℃至150℃时, 放入生姜片、大蒜片, 煸香10s。

7.2.3 放入鱼块, 煎20s, 再轻轻地翻锅, 再煎20s。

7.2.4 烹入料酒, 倒入沸水。大火烧沸后, 改中火煮8min, 放入盐、紫苏叶、青椒、红椒、葱段, 再煮1min即可出锅。

8 装盘要求

8.1 盛装器皿

应根据菜品分量配备汤碗, 宜选用直径25cm的汤碗。

8.2 盛装方法

盛入法。

9 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

序号	项 目	要 求
1	色泽	汤色浓白, 青椒、红椒鲜艳
2	气味及口味	汤味鲜香, 鱼肉鲜嫩, 咸鲜中略辣味
3	形态	鱼块堆放, 青椒、红椒置于上端。鱼块大小均匀, 块形完整, 不破碎
4	质感及特点	鱼肉滑嫩, 汤如乳汁

10 最佳食用温度及时间

10.1 最佳食用温度

70℃~85℃。

10.2 最佳食用时间

从菜品出锅至食用, 时间以不超过10min为宜。
