

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 121—2022

## 传统黔菜 水族鱼包韭菜烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of fish with chinese chive  
filling of shui minority—Traditional Guizhou cuisine

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

贵州旅游协会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料及要求 .....	1
5 烹饪设备与工具 .....	2
6 制作工艺 .....	2
7 盛装 .....	2
8 感官要求 .....	2
9 最佳食用时间与温度 .....	2



## 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。

本文件由贵州省文化和旅游厅、贵州省商务厅提出。

本文件由贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、三都自治县雅豆餐饮服务有限公司、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州电子商务职业技术学院、毕节职业技术学院、遵义职业技术学院黔菜产业学院、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司·黔味源、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、黔西南州饭店餐饮协会、贵州盗汗鸡实业有限公司、钟山区全有福烙锅店、国家级秦立学技能大师工作室、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、贵州省刘先技能大师工作室、省级·市级钱鹰名师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：吴茂钊、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌姘、秦立学、钱鹰、张智勇、黄永国、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、冯建平、潘绪学、洪钢、潘正芝、刘先、周星、李正光、刘海风、杨梅、张艳、王伦兴、唐宇、薛颖、胡吉愿、刘程、蓝祥、刘操、王利君、梁伟、孙武山、杨绍宇、刘志忠、欧洁、陈克芬、何花、杨通州、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、吴泽汶、俸千惠、胡林、樊筑川、雁飞、宋伟奇、王德璨、徐启运、杨娟、李支群、何忠花、宋艳艳、柯贤忠、杨胜先。



# 引 言

## 0.1 菜点源流

鱼是水族的图腾崇拜物。相传水族的祖先在历史上的迁徙过程中，发明了一种用九种草药和鱼在一起烹制的养生鱼肴，为了纪念先辈，贵州水族后人用韭菜代替九药，是享誉水族民间的菜品。成为水族最隆重节日——端节前一天，以及家中老人离世安葬前必吃的美食；长久流传，成为互祝安康，怀念祖先，荤食素吃的一道名菜。

## 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 水族鱼包韭菜 杨胜先制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 水族鱼包韭菜烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜水族鱼包韭菜烹饪技术规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于传统黔菜水族鱼包韭菜的烹饪。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 30391 花椒  
GH/T 1194 大蒜  
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜  
NY/T 1885 绿色食品 米酒  
T/QLY 002 黔菜 术语与定义

## 3 术语和定义

T/QLY 002界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 原料及要求

### 4.1 主配料

- 4.1.1 鲤鱼 1 条（800 g）。
- 4.1.2 韭菜 150 g。
- 4.1.3 广菜 100 g。
- 4.1.4 红辣椒 50 g。
- 4.1.5 青辣椒 50 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 糟辣椒 125 g。
- 4.2.2 鲜花椒 15 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 盐 2.5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.4 花椒粉 1.5 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.5 糯米酒 75 mL，应符合 NY/T 1885 的规定。

### 4.3 料头

- 4.3.1 姜 15 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 大蒜 15 g，应符合 GH/T 1194 的规定。

### 4.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 5 烹饪设备与工具

### 5.1 设备

炒锅及配套设备。

### 5.2 工具

菜墩、刀具等。

## 6 制作工艺

### 6.1 初加工

6.1.1 宰杀鲤鱼，须沿背脊剖开，去内脏，治净；用盐、花椒粉、糯米酒均匀涂抹在鱼身内外并腌渍1h。

6.1.2 将新鲜红辣椒、青辣椒、姜、大蒜、鲜花椒，混合放入擂钵内捣碎，加糟辣椒、盐拌匀，制成擂椒酱。

6.1.3 韭菜摘去黄叶洗净；广菜洗净，切成条段。

### 6.2 加工

6.2.1 稻草洗净，分三缕铺在盛器中，将腌制好的鱼张开，鱼皮朝下放在稻草上，鱼上铺满调好的擂椒酱，再放入韭菜、广菜；鱼身合拢用稻草捆紧。

6.2.2 将包好的鱼码放在大锅中，掺入适量的清水，没过鱼为宜；大火煮开后，调小火慢煮10h，捞出装盘即成。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

条形浅窝盘。

### 7.2 盛装方法

装入盘内，淋入调制好的味汁。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

色泽悦目，棕红诱人。

### 8.2 香味

擂椒浓郁，鱼香扑鼻。

### 8.3 口味

酸辣鲜美，鱼肉肥美。

### 8.4 质感

烂而不糜，独具风味。

## 9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，最佳食用温度以47℃~57℃为宜。



全国团体标准信息平台