

ICS 67.020
CCS H 62

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 122—2022

传统黔菜 侗家烧鱼烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of braised fish of dong 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、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、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、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司·黔味源、贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、遵义市红花岗区烹饪协会、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、黄永国、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌婧、秦立学、钱鹰、张智勇、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、杨昌慧、杨昌勇。

引 言

0.1 菜点源流

侗族祖祖辈辈流传着稻田养鱼习惯。稻谷成熟的季节，亲朋好友们都会相互邀请到家中或是田边烧鱼拌菜包五彩糯米饭，吃烧鱼也渐渐的演变成了侗族的一种传统习俗，是款待客人、交流感情的一种方式，也有稻谷丰收，年成岁好的寓意。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 侗家烧鱼 杨昌慧 杨昌勇制作 潘绪学摄影

传统黔菜 侗家烧鱼烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜侗家烧鱼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侗家烧鱼的烹饪。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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
- 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 稻田鱼 2 条（600 g）。
- 4.1.2 韭菜 50 g。
- 4.1.3 青辣椒 150 g。
- 4.1.4 野菜（蚂蚁菜）100 g。
- 4.1.5 折耳根 30 g。
- 4.1.6 香菜 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 鲜花椒 5 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.2 盐 5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 味精 0.5 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.4 糊辣椒面 15 g。

4.3 料头

- 4.3.1 姜米 3 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜瓣 10 g，应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.3.3 香葱 10 g，应符合 NY/T 744 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 将稻田鱼用刀背敲昏，从右腮第三片鳞处，开一刀取出苦胆。

6.1.2 青辣椒放入炭火上烤至外焦里熟，取出撕去黑焦皮，放入擂钵内加鲜花椒、蒜瓣、盐捣成泥状。

6.1.3 折耳根、香葱、香菜、野菜（蚂蚁菜）分别洗净，切成一寸段；与擂好后的烧椒一同搅拌，加入盐、味精、糊辣椒面拌匀。

6.2 加工

把稻田鱼处理好后，放在炭火上，用小火慢慢烘烤至两面焦黄滴油；取出除去内脏，装入盘内，浇上搅拌好的野菜；食用时，用剪刀将盘内的烤鱼任意剪成大小块状。

7 盛装

7.1 盛装器皿

条形浅窝盘或圆盘。

7.2 盛装方法

装入盘内，浇淋配菜。

8 感官要求

8.1 色泽

鱼皮焦黄，菜蔬青翠。

8.2 香味

擂椒浓郁，鱼味焦香。

8.3 口味

辣味适中，脆香爽透。

8.4 质感

鱼肉香嫩，叶脆开胃。

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，最佳食用温度以常温为宜。



全国团体标准信息平台