

ICS 67.120  
X22

# 团 体 标 准

T/HNSZA 0003.1—2022

连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头

第 1 部分：菜肴烹饪质量要求

2022-03-26 发布

2022-05-01 实施

湖南省食品安全技术协会 发布

# 目 次

前言 .....	000
引言 .....	000
1 范围 .....	000
2 规范性引用文件 .....	000
3 定义与术语 .....	000
4 特征 .....	000
5 要求 .....	000
6 服务规范 .....	000
7 检验规则 .....	000
8 标识、容器与运送 .....	000
附录 A（规范性）坛宗剁椒鱼头配方（单份） .....	0

## 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 T/HNSZA 0003—2022 连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头由若干部分构成，其结构如下：

——第1部分：菜肴烹饪质量要求

——第2部分：鲮鱼采购、运输、验收与配送规范

本部分为 T/HNSZA 0003 的第1部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：坛宗餐饮管理有限公司、湖南津山口福食品有限公司、湖南省产商品评审中心。

本部分主要起草人：谭艳、戴宗、张多君、杨代明。

本部分为首次制定。

# 引 言

## 1 爆品成因

坛宗餐饮管理有限公司创始人谭艳女士，湘阴县人，1996年毕业于湖南商贸旅游学校，2005年与戴宗在长沙郊区新港镇一同创立“戴家村”湖南土菜馆，旋即成为就餐排队王：顾客慕名开车来吃饭，停在路边的小轿车，足足排了两公里长队。于是，4年内开了6家店，店店火爆，被多家权威媒体纷纷报道。2009年开启探索湘菜餐饮连锁经营方式，将“戴家村”品牌升级为“炊烟食代”。

2008年始于美国的次贷危机爆发，殃及全球，导致国内经济下滑，消费萎缩。2012年底，中央“八项规定”出台，餐饮业出现了前所未有的寒冬，餐饮企业纷纷转型。谭艳与戴宗决定调整战略，聚焦品类，潜心研发精品。剁椒鱼头是民间的家常菜，21世纪初被湘菜厨师挖掘出来，火红了好几年，产生了十余种做法，谁最为正宗无法考究，品质好坏混杂，市场逐渐萎缩。为了让剁椒鱼头重燃生命力，谭艳决定带领研发团队重新打造，目标是既高端大气又营养美味的剁椒鱼头。

好的菜肴，原料选择是关键。经多次研发比较，最终选择来自2万亩以上、水质达到国家饮用水标准的铁山水库内自然生长到3千克以上的大鳊鱼：鱼头大，鱼肉多，无泥腥味，现宰现烹，使菜肴纯净鲜美；同时选择已经过入坛发酵2年、坛香醇厚、回味悠长的陈坛剁辣椒调制复合调味料，采用天然山泉水与鱼尾熬制成的鱼高汤及非转基因菜籽油。其次，采用进口的可加压高温蒸柜蒸制，快速熟透上菜。最后，以独特的“大鱼头向上矗立的造型，高度伏特加酒点火”的祝福仪式，终于造就了坛宗剁椒鱼头“坛香浓郁、鲜嫩味纯、酸辣爽口”的独特风味。为了探索把精品“剁椒鱼头”品牌化，于2017年创立“坛宗剁椒鱼头”品牌店，沿用戴氏餐饮管理有限公司湘菜连锁经营体系进行管理，保证了坛宗“绿色、环保、健康”用餐理念的实施。

“坛宗剁椒鱼头”一经推出便火爆，获得北京“一带一路”美食文化交流大会“2017年特色餐饮品牌”，12月通过中华饮食文化遗产“坛宗剁椒鱼头制作技艺”认证和入选长沙“国际美食之都代表性菜品”。2018年11月14日，由湖南省人民政府支持主办的“湘菜香飘联合国总部”的活动中，坛宗剁椒鱼头作为走进联合国的代表湘菜，引起了许多外国领导的围观，被誉为“盘子里的埃菲尔铁塔”。从此，坛宗湘菜连锁经营品牌建设一路高歌猛进：2018年12月在湘菜盛典获评“最受欢迎的剁椒鱼头”，2019年10月登上央视纪录片《美食中国》。到2021年8月，“坛宗剁椒鱼头”品牌店连续4年评为大众点评长沙必吃榜品牌餐厅。吃“坛宗剁椒鱼头”，更是让外地朋友感受湖南文化最直接的一种形式。

至此，“坛宗剁椒鱼头”成为网红品牌店，由此形成的“头菜爆品化，爆品品牌化”的湘菜连锁经营模式被湖南餐饮业同行广泛认可或复制或参考，为湖南省地方标准《净菜加工技术通则》、《湘菜连

锁经营技术规范》的制定作出了应有的贡献。2021年，“坛宗剁椒鱼头”连锁门店发展到8家，仅剁椒鱼头年销售额410万元，并带动该品类其他菜品等的销售7300多万元；“坛宗剁椒鱼头”对陈坛剁辣椒的采购量从2017年的1.5万千克、价值30.2万元，2021年跃升到14.4万千克、价值144.3万元，也极大地提高了传统剁辣椒的品质，对湖南特色调味品的拉动作用明显。

## 2 菜点典型形态示例



图片由坛宗餐饮管理有限公司提供

# 坛宗剁椒鱼头 第1部分：菜肴烹调质量要求

## 1 范围

本文件规定了连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头的定义、特征、要求、试验方法、服务规范、检验规则和标识、包装与运送。

本文件适用于连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头的制作、销售。

## 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 1536 菜籽油
- GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 10346 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 12456—2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 30383 生姜
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10371 鸡精调味料
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语及第1号修改单
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名及第1号修改单
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/T 470 净菜加工技术通则
- DB43/T 566 餐饮计量规范
- DB43/T 839 地理标志产品 铜官陶瓷
- T/HNSZA 0001.2 连锁湘菜 炊烟小炒黄牛肉 第2部分 陈坛剁椒加工质量要求

## 3 定义与术语

DB43/T 421.1 和 DB43/T 422 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 坛宗剁椒鱼头

以自然生长的鳙鱼鱼头为主料，经腌渍、加陈坛剁辣椒与鱼高汤蒸制而成的动物性水产类热菜。

## 4 特征

### 4.1 原辅料特征

4.1.1 鳙鱼（又名花鲢、麻鲢、雄鱼、胖头鱼）：应为符合 GB 3838 二类以上地表水要求的天然水域产出的 3 龄以上、尾重 3 千克以上的鳙鱼。

4.1.2 陈坛剁辣椒：选用按 T/HNSZA 0001.2 要求发酵 2 年及以上的陈坛剁辣椒。

### 4.2 烹饪技术特征

烹调方法：清蒸；

将鱼尾加食盐、山泉水熬制成鱼高汤。

### 4.3 菜肴风格特征

4.3.1 味型：酸辣。

4.3.2 菜肴特征：坛香浓郁，鲜嫩味纯，酸辣爽口。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

5.1.1 鳙鱼的质量应符合 T/HNSZA 0003.2 的要求。

5.1.2 陈坛剁辣椒的加工和质量应符合 T/HNSZA 0001.2 要求。

5.1.3 野山椒、大蒜、紫苏叶、香菜应无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 要求。

5.1.5 食盐应符合 GB 2721 的规定。

5.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

5.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

5.1.8 味精应符合 GB/T 8967 及 GB 2720 的规定。

5.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 及 GB 31644 的规定。

5.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。

5.1.11 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

### 5.2 烹饪要求

### 5.2.1 净菜加工

按 DB43/T 470 的要求，将超过 3 千克重的大鲮鱼洗净，宰杀，取鱼头和鱼鳍肉（鱼背肉做熬鱼汤使用），用自来水冲洗干净，洗去黏液、鱼血、黑膜，加食盐表面抹均匀腌制 15 分钟，再将大鲮鱼头竖立摆放装盘，均匀盖上陈坛剁辣椒；选用当天宰杀的鱼背肉，切块，洗净至无血水，剁成块待用。大蒜籽洗净切丁，生姜去皮切片，香菜、紫苏叶洗净切段，待用。

### 5.2.2 鱼高汤熬制

取炒锅加入菜籽油，中火加热至七成热，加入剁好的鱼背肉 1500 克，将鱼皮煎黄后，改小火再煎鱼肉，两面煎黄后加入白酒约 35 克、老姜片 40 克，再倒入泉水 5000 克，加食盐 20 克，大火烧开后，撇去浮沫，保持 5 分钟~6 分钟制成高汤，温度保持在 70℃~90℃。

### 5.2.3 蒸

将腌制好的鲮鱼头加入鱼高汤、野山椒、蒜丁、姜片、紫苏叶，置于高压蒸柜高温蒸制，上汽后保持至少 12 分钟，出蒸柜，撒葱花、香菜，浇汤汁，淋热油，摆盘上菜。

### 5.2.4 烹饪过程卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

## 5.3 菜肴要求

### 5.3.1 感官要求

感官指标应符合表 2 规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	鱼头朝天直立，剁辣椒均匀浇盖	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色 泽	鱼头青白，汤汁红亮，有光泽	
质 地	嫩滑	
风 味	坛香浓郁，酸辣爽口，鲜嫩味纯	
杂 质	无正常视力可见异物	

### 5.3.2 品质要求

品质指标应符合表 3 规定。

表 3 品质指标

项 目	要 求	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	2.5~3.0	按GB 5009.44—2016测定第三法
脂肪/（g/100g）	≤10	按GB 5009.6—2016第二法测定
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	0.25~0.45	按GB 12456—2021第二法测定

模糊辣度/°M	2~4	按相应的标准检验
---------	-----	----------

### 5.3.3 安全要求

应符合 GB 10346 的规定，食品添加剂不得使用。

### 5.3.4 净含量

应符合 DB43/T 566 的规定。

## 6 服务规范

6.1 工作人员应穿戴干净整洁的工作服、帽，并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。进入工作区前洗手消毒，仪容仪表整洁，不留长指甲、不戴首饰、不露出长发。

### 6.2 餐厅服务员要求：

应清晰地报出菜肴名称，亮出标识，并熟悉其菜肴特征和制作过程。

主持“开鱼头”仪式：开餐前邀请尊贵客人参与，服务员从高处往鱼头嘴上倒入高度伏特加酒，请入席的尊贵客人手持点火器点火，服务员声音洪亮送上祝福“祝大家红红火火，鸿运当头！”随后，服务员手持餐具，为顾客打开鱼头，均匀淋上汤汁，再次送上祝福，“打开鱼头，为您打开财富之门。”

6.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

## 7 检验规则

### 7.1 出菜检验

每道菜肴出厨房前应通过感官检验合格方可上菜。

### 7.2 验收检验

顾客是感官指标的验收检验员之一。

### 7.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

## 8 标识、容器与运送

### 8.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称、执行标准号。

### 8.2 容器

陶瓷食具容器应符合 DB43/T 839 及 GB 4806.4 的要求。

### 8.3 上菜

菜品制作好后要及时保温上桌，保证菜品的食用温度和口感。

附录 A  
(规范性)

坛宗剁椒鱼头配方(单份)

- A.1 **主料**：大鳊鱼头(由3千克的鳊鱼宰成)1个。
- A.2 **调料**：野山椒110克，陈坛剁辣椒350克，蒜丁20克，姜片30克，紫苏叶25克，香菜12克，小葱20克，食盐6克，味精6克。
- A.3 **助剂**：菜籽油120克、鱼高汤100克。
-

ICS 67.120  
X22

# 团 体 标 准

T/HNSZA 0003.2—2022

---

连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头

第2部分：鳙鱼采购、运输、验收与配送规范

2022-03-26 发布

2022-05-01 实施

---

湖南省食品质量安全技术协会 发布

全国团体标准信息平台

# 目 次

前言 .....	000
引言 .....	000
1 范围 .....	000
2 规范性引用文件 .....	000
3 定义与术语 .....	000
4 采购 .....	000
5 运输 .....	000
6 验收 .....	
7 门店配送 .....	
附录 A（资料性）自然生长的鳙鱼外观识别示图 .....	

国家标准

## 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 T/HNSZA 0003—2022 连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头由若干部分构成，其结构如下：

——第1部分：菜肴烹饪质量要求

——第2部分：鲮鱼采购、运输、验收与配送规范

本部分为 T/HNSZA 0003 的第2部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：坛宗餐饮管理有限公司、岳阳市铁山供水工程管理局铁山水库枢纽管理所、湖南省产商品评审中心。

本部分主要起草人：谭艳、戴宗、柳小军、杨代明。

本部分为首次制定。

# 引 言

## 1 鳊鱼自然生长与产业链连锁

鱼肉是世界上营养学家推荐食用的健康肉类，是优质蛋白质的来源。鳊鱼含有丰富的蛋白质，还含有非常多的钙、磷、铁、维生素 B<sub>1</sub> 等元素。鳊鱼头还含丰富的不饱和脂肪酸 EPA 和 DHA。鱼鳃下边的肉呈透明的胶状，富含胶原蛋白。2018 年坛宗剁椒鱼头代表湘菜走进联合国，被国外友人誉为“盘子里的埃菲尔铁塔”，让这款湘菜有了进军全球市场的基因。

要做出更正宗，味道更好的剁椒鱼头，鱼头的选料是关键。厨师们通过反复试制，最终选择了铁山出库产的大鳊鱼。属国家级岳阳楼洞庭湖风景名胜区铁山景区的铁山水库，位于湖南省岳阳市新墙河上游，又名“相思湖”，其水面面积 6.2 万亩，库容 6.35 亿立方米，是湖南最大的人工湖泊之一，其水质达到国家饮用水标准。库内风景优美、天然饵料丰富，适合各种鱼类生长、繁殖，盛产鳊鱼、青鱼、草鱼、鲫鱼、刁子鱼等淡水鱼，是中国湖南绿色水产品生产基地。得天独厚的产地造就了大鳊鱼的卓越品质，不喂饲料，只吃浮游生物，缓慢生长；肉质肥美，鱼体内没有鱼油，鱼肠小，干净无泥味。挑选生长周期 3 年以上、超过 3 千克的大鳊鱼，并自建供应链，最快可 24 小时从水库到达餐桌。原料新鲜优质保障了坛宗剁椒鱼头的高品质。

坛宗剁椒鱼头开业以来，3 千克以上的鳊鱼采购从 2017 年 16.4 万千克、价值 315.5 万元到 2021 年跃升为 78.2 万千克、价值 1958.8 万元。可见，湘菜爆品品牌化对湘菜产业链上的水产养殖业的带动效果显著。

## 2 鳊鱼示例图



图片由坛宗餐饮管理有限公司提供

# 连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头

## 第 2 部分：鳊鱼采购、运输、验收与门店配送规范

### 1 范围

本部分规定了连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头原料鳊鱼的采购、运输、验收与门店配送要求。  
本部分适用于连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头原料鳊鱼的采购、运输、验收与门店配送。

### 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 3838 地表水环境质量标准
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 27638 活鱼运输技术规范
- GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范

### 3 采购要求

#### 3.1 产地环境

选择的产地应考虑到维持水生生态环境和周边水生、陆生生态系统平衡，并有助于保持所在水域的生物多样性。水域底质及周边土壤环境质量应符合 GB 15618 的要求。地表水环境质量应符合 GB 3838 二类要求。环境空气质量符合 GB 3095 的要求。水域上游不得有化工厂、造纸厂、印染厂、制革厂、电镀厂、垃圾处理厂等污染源企业，四周植被良好，光照充足。

#### 3.2 水质

应为大型自然水域，水质清澈，最好为平均水深应 $\geq 5$ 米，面积应 $\geq 20$ 公顷的水域。鳊鱼生长水的质量应符合 GB 11607 规定。

#### 3.3 放养

每年投放适量常规品种的鳊鱼苗，生长期不投饲料，不使用鱼药。

#### 3.4 捕捞

3 年以上每尾在 3 千克以上的鳊鱼方可捕捞。

采用定制捕鱼渔网：单个渔网孔对角线应在 5 厘米以上，深 12 米，宽度根据捕鱼区域水面调节。冬季鳙鱼不活跃，驾驶船拦网驱赶鳙鱼到固定水域起网捕捞，夏季鳙鱼活跃，直接在固定水域固定拦网起捞。

### 3.5 暂养（吊水）

将捕捞后的鳙鱼，放置在水库固定水域，拦网静养 15 天以上。

## 4 运输

活鳙鱼运输应符合 GB/T 27638 的相关规定。运输量与时间应符合表 1 的规定。

表 1 鳙、鳊商品鱼装运量及运输时间

水温 (°C)	载鱼容器内水温 (°C)	途中时间 (h)	参考装运量 (kg/m <sup>3</sup> )
<20	18~22	1~6	360
		7~8	355
		9	350
20~27	18~22	1~6	355
		7~8	350
		9	345
28~35	18~22	1~6	350
		7~8	340
		9	335
>35	18~22	1~6	345
		7~8	335
		9	330

注：运输过程中，全程实施充氧；如暂养时间过长，鱼活力下降时，应适当降低装运量

## 5 验收

### 5.1 鳙鱼质量安全要求

#### 5.1.1 感官要求

1) 自然生长的鳙鱼外观（见附录 A）：外形修长、呈流线型，活跃性强，很难抓起；全身黑亮有光泽，鱼头大，鱼身修长；体表呈现黑色，鱼肚呈奶白色，鱼眼凸起有光泽，外下嘴唇为白色，上嘴唇是黑色；鱼鳞片细小，有光泽，干净。全身无长斑点及外伤。

2) 内脏：鱼肠干净基本无排泄物和多余油脂粘连，鱼肚内壁为黑膜薄。

3) 鱼鳃中的螺蛳状肉及鱼肚腩（鱼鳍肉）：允许有鱼腥味，不得有泥腥味。

#### 5.1.2 单尾鳙鱼规格要求

单尾鳙鱼应在 3 千克以上，并且每尾重 4.25 千克的，长度应 $\geq$ 65 厘米；4.75 公斤的，长度应 $\geq$ 70 厘米；4.25 公斤的，长度应 $\geq$ 75 厘米。

5.1.3 食品安全要求：应符合 GB 2733 的规定。

## 5.2 验收检验

应对供应商送来的鳙鱼根据验收要求进行验收检验。

采用采用目测法逐条检验感官指标，同时逐尾（或者整批）称重登记检验规格，并抽样采用快速检验方法，检验孔雀石绿、土霉素、磺胺类鱼药残留。

## 5.3 入库

对验收合格的鳙鱼，其供应商开具送货单，需相关部门两人以上签字确认作为入库结算依据。验收不合格的鳙鱼退回处理。

## 6 门店配送

应符合 GB/T 34767 的要求。

附录 A  
(资料性)

自然生长的鳊鱼外观判别示例



鳊鱼下嘴唇外表呈白色，  
表明是吊水鱼，如呈红色  
表明刚捕捞上来的鱼。



鱼体全身越黑，表明水质越好。

鳊鱼嘴唇内表呈黑色，表明是深水水域且水质好生长的鱼，并且在吃食时晒过太阳。