

ICS 67.020

CCS H 62

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 057—2022

新派黔菜 坛子鱼烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of jar fish—Guizhou cuisine of
new school

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	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、贵州夏黑子食品有限公司、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。

本标准主要起草人：吴茂钊、夏化勇、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、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、胡杨娟、潘正芝、黄永国、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。

引 言

0.1 菜点源流

坛子鱼是黔南州非物质文化遗产,黔南十大名菜、贵州名店之一。坛子鱼起初是因为渔人野外垂钓,时至午时,感到腹饥;偶然拾得一破损坛片,突发其想,以其为锅,取来溪水,佐以山椒,柴火焖鱼。感觉其味酥香透骨,鲜嫩无比,味极佳。使此启迪,当地人采用本地盛产的紫砂陶土、土釉加工类似于坛子的半边形(俗称“鱼型坛子锅”)来进行食物的烹饪,用柴火、木炭火作为热源,慢火细炖间造化出古色古香、古朴自然味道。具有浓郁的民族特色,诠释了布依族先人的智慧和美好生活的向往。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 坛子鱼 夏化勇制作 潘绪学摄影

新派黔菜 坛子鱼烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜坛子鱼烹饪技术规范的原料及数量、烹饪设备工具与器皿、制作工艺、装盘、感官要求、最佳食用时间与温度。

本文件适用于新派黔菜坛子鱼的烹饪。

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/T 317 白砂糖
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 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GH/T 1194 大蒜
SB/T 10416 调味料酒
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 鲜活鱼（2000 g）。

4.1.2 芹菜段 50 g。

4.2 调味料

4.2.1 花生香辣酱 500 g。

4.2.2 野山椒酱 250 g。

4.2.3 花椒 15 g，应符合 GB/T 30391 的规定。

4.2.4 盐 3 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.5 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。

4.2.6 鸡精 3 g，应符合 SB/T 10371 的规定。

4.2.7 白糖 5 g，应符合 GB/T 317 的规定。

4.2.8 酱油 15 mL，且符合 GB/T 18186 的规定。

4.2.9 料酒 30 mL，且符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.10 鲜汤 2500 mL。

4.3 料头

4.3.1 姜丝 30 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜丝 30 g, 应符合 GH/T 1194 的规定。

4.3.3 蒜苗段 25 g。

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

把鲜活鱼宰杀, 刮去鱼鳞、剖腹、去内脏洗净; 在鱼身的两面剖上十字花刀, 加盐抹匀, 腌渍 10 min。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上, 下入熟菜籽油烧至六成热, 将鲤鱼入油锅中炸至鱼皮发皱, 色黄酥脆; 控油, 放入鱼形坛子锅。

6.2.2 锅内留底油烧热, 爆香姜丝、蒜丝、花椒, 放入野山椒酱、花生香辣酱煸炒出香味; 掺入鲜汤, 加盐、味精、鸡精、白糖、料酒、酱油烧沸; 起锅浇在坛子中的鱼身上, 放置在木炭火上煮 15 min; 撒上芹菜段、蒜苗段, 上桌开火食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

鱼形坛子锅。

7.2 方法

装入盘内, 淋入调制好的味汁。

8 感官要求

8.1 色泽

汤色红润, 盛器特别。

8.2 香味

辣香浓郁, 鱼香扑鼻。

8.3 口味

鲜香麻辣, 风味独特。

8.4 质感

酥香透骨, 外形古朴。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装火锅后，至食用时间不超过30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~65 ℃为宜；作为火锅食用时，边煮边食，食用时间延长，食用温度增高，可根据食客喜好调整。



全国团体标准信息平台