

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 149—2022

传统黔菜 黔味素鱼烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of white fish with Guizhou flavor
—Traditional Guizhou cuisine

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

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、贵州百年盛宴餐饮管理有限公司、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、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、陆涛、蔡顺。

引 言

0.1 菜点源流

素，指不使用食用油烹制菜肴的一种烹饪手法。贵州苗族、水族擅长把鱼用素酸汤煮熟，调料也没有油脂，强调这种素香味。有人误解，说做素鱼是因为没钱买油。其实，苗族人做这类素鱼时，会特意把炒过油类菜肴的锅子洗刷干净，直到没有一点油荤；才会用这种素锅来烹制素鱼或酸汤鱼，水族甚至长期将鱼类菜肴定位为素食。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 黔味素鱼 蔡顺制作 潘绪学摄影

传统黔菜 黔味素鱼烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜黔味素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黔味素鱼的烹饪。

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 18186	酿造酱油	
GB/T 30383	生姜	
GB/T 30391	花椒	
NY/T 744	绿色食品	葱蒜类蔬菜
SB/T 10303	老陈醋	质量标准
SB/T 10416	调味料	酒
DBS52/ 011	食品安全地方标准	贵州辣椒面
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 草鱼 1 条（1000 g）。
- 4.1.2 折耳根 50 g。
- 4.1.3 酸萝卜 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 糊辣椒面 30 g，应符合 DBS52/ 011 的规定。
- 4.2.2 盐 3 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.4 花椒面 2 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.5 酱油 25 mL，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.6 陈醋 6 mL，应符合 SB/T 10303 的规定。
- 4.2.7 料酒 15 mL，应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.8 木姜子油 10 mL。

4.3 料头

- 4.3.1 姜米 2 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜米 4 g, 应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.3 姜片 8 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.4 香葱段 10 g, 应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.5 葱花 3 g, 应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.6 香菜段 2 g。
- 4.3.7 薄荷 5 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

- 6.1.1 鲜活草鱼宰杀, 治净; 将鱼的两侧剖上一字花刀。
- 6.1.2 折耳根洗净, 切成小段。
- 6.1.3 酸萝卜切成小丁。

6.2 加工

- 6.2.1 炒锅置旺火上, 掺入清水烧沸, 下入姜片、香葱段、料酒、盐; 放入处理好的整条鱼, 煮 6 min 至断生, 捞出滗去水分, 装入盘内。
- 6.2.2 取一个盛器, 分别放入糊辣椒面、折耳根段、酸萝卜丁、姜米、蒜米、盐、味精、花椒面、酱油、陈醋、木姜子油、葱花搅拌均匀, 浇淋在盘内煮熟的鱼上, 撒入香菜段、薄荷即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

条形浅窝盘或玻璃条盘。

7.2 盛装方法

配料搅拌好后, 浇淋盘内的主料上。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽鲜艳, 五彩斑斓。

8.2 香味

木姜浓郁, 鱼香扑鼻。

8.3 口味

糊辣爽口，配料开胃。

8.4 质感

质地细嫩，冷热两吃。

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30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。



全国团体标准信息平台