

ICS 67.020

CCS X10

团 体 标 准

T/CZCA 024—2022

普宁菜 梅汁鲫鱼

2022 - 12 - 18 发布

2022 - 12 - 19 实施

潮州市厨师协会 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 基本要求	1
5 烹饪工艺	2
6 食用	3
7 特点	3
附 录 A （资料性） 图片	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由普宁职业技术学校提出。

本文件由潮州市厨师协会归口。

本文件起草单位：普宁职业技术学校、潮州市厨师协会。

本文件主要起草人：余德锐、黄武营、孙文生、吴前强、邱镇城、苏培明、方晓林、庄丽媛、张依婵、高婉薇、谢钰萍、方伟佳、李云。

引 言

普宁青梅的栽培历史悠久，清朝乾隆十年(1745年)出版的《普宁县志》第九卷土产篇“果之属”中就有“普宁梅”的文字记载，这是“普宁青梅”名称的最早记录和历史源头。

普宁青梅是国家地理标志保护产品，以其果大、肉厚、核小、酸度高；果皮柔韧、不易破损、肉质柔软、晒干率高、色泽鲜艳、成品保色期长等优点而著称。鲜青梅味酸，不宜直接食用，且不易保鲜，普宁人通过腌渍的方法，最大程度延续了青梅的保质期。时至今日，普宁人腌梅还保留了传统的技艺，而且每家每户都能捧出一罐子腌渍的普宁咸梅来，或佐食或药用或入馔。

在普宁，常用梅汁作为菜肴的调料，主要是利用梅汁对菜肴提鲜去腻的作用，其中常见的菜肴有“梅汁鲫鱼”“咸梅乌耳鳗”“普宁咸梅蒸排骨”“普宁咸梅猪手”等。

普宁菜 梅汁鲫鱼

1 范围

本文件规定了普宁菜 梅汁鲫鱼的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于普宁菜 梅汁鲫鱼的烹制。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 30383 生姜
NY/T 580 芹菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原料要求

主料、辅料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

表1 原料要求

类型	名称	要求
主料	鲫鱼	GB 2733
辅料	芹菜	NY/T 580
	饮用水	GB 5749
	姜	GB/T 30383
调料	梅汁（普宁咸梅渗透出的汁液）	GB 2714
	普宁咸梅	GB 2714
	白糖	GB 13104
	植物油	GB 2716

4.2 器具要求

- 4.2.1 炉灶宜选用燃气炉。
- 4.2.2 炊具宜选用双耳炒锅。
- 4.2.3 装盛容器宜选用 12 寸鱼盘。
- 4.2.4 烹制过程使用的器具应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的规定。
- 4.2.5 装盛食品的餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3 卫生要求

卫生要求应符合 GB 31654 的规定。

4.4 其他

- 4.4.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。
- 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

5 烹饪工艺

5.1 原料

烹制梅汁鲫鱼的主料、辅料及调料推荐用料量见表2。

表 2 原料表

类型	名称	用量/g
主料	鲫鱼	约500（1条）
辅料	芹菜	20
	饮用水	200
	姜	20
调料	梅汁（普宁咸梅渗透出的汁液）	10
	普宁咸梅	30
	白糖	5
	植物油	100

注1：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
注2：菜品原料图参见附录A。

5.2 烹制

5.2.1 预处理

- 5.2.1.1 将鲫鱼去鳞、去鳃、去内脏、去除腹内黑膜洗净待用。
- 5.2.1.2 将芹菜洗净后切成 4 cm 长的段待用。
- 5.2.1.3 将普宁咸梅用刀压烂待用
- 5.2.1.4 将姜洗净切成姜丝待用。

5.2.2 加工

热锅下油，润锅后留底油，放入鲫鱼，用中小火煎至两面金黄后加入水，放入姜丝、普宁咸梅、梅汁、白糖，大火煮开后转小火盖上锅盖焖煮 3 min，再加入芹菜焖煮 10 s 即可。

5.3 摆盘

将焖煮好的梅汁鲫鱼装入盘中即可。

6 食用

从菜品装盘后至食用时间不超过10 min为宜，食用温度60 ℃为宜。

7 特点

梅汁鲫鱼具有如下特点：

- 肉滑鲜嫩。
- 酸爽可口。

附录 A
(资料性)
图片

A.1 原料图

菜品原料图参见图A.1。

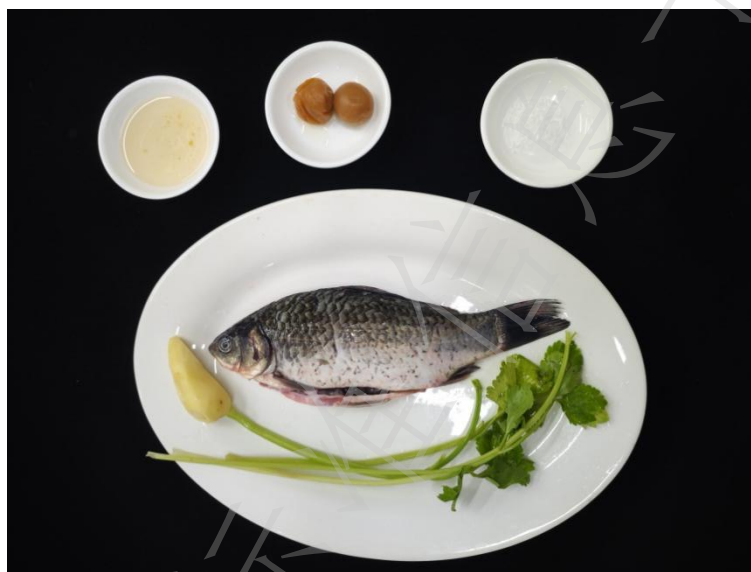


图 A.1 菜品原料图

A.2 成品图

菜品成品图参见图A.2。



图 A.2 “梅汁鲫鱼” 成品图