ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

冰糖河鳗

|  |
| --- |
| Rock Sugar River Eel |
| （征求意见稿） |

2022- XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

 平湖市厨师协会  发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导责 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

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。

本文件由平湖市厨师协会提出。

本文件由平湖市厨师协会归口。

本文件起草单位：

本文件起草人：

引 言

冰糖河鳗，是平湖传统的河鲜美味。河鳗又称鳗鲡，较之其它淡水鱼有所不同，是一种江河性洄游鱼类，原产于海中，溯河到淡水内长大，后回到海中产卵。因平湖本地人吃菜喜浓油赤酱，所以本地厨师根据食材的特性研发了这道冰糖河鳗，其酱色四溢的外观和肥美，令人食欲大增，甜糯的口感深受江南人们的喜爱。时至今日，逢年过节乃至喜庆酒宴，冰糖河鳗仍是餐桌上的上等菜肴之一。2017年中央电视台“味道”美食栏目曾专程来平湖拍摄这道冰糖河鳗。

（附：河鳗富含维生素A和维生素E，含量分别是普通鱼类的60倍和9倍。丰富的维生素A、维生素E，对于预防视力退化、保护肝脏、恢复精力有很大益处。其他维生素如维生素B1、维生素B2含量同样很丰富。河鳗的肉含有丰富的优质蛋白和各种人体必需的氨基酸。其中所含的磷脂，为脑细胞不可缺少的营养素。另外，河鳗还含有被俗称为“脑黄金”的DHA及EPA，含量比其他海鲜、肉类均高。河鳗还含有大量的钙质，它的皮、肉都含有丰富的胶原蛋白。）

冰糖河鳗

1 范围

本标准规定了冰糖河鳗的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘成型及质量。

本标准适用于冰糖河鳗的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版）适用于本文件。

GB/Z21700 鳗鱼品质

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

GB/T 8937-88 猪油

GB/T 18186 酿造酱油

Q/FJWB0005S-2020 冰糖

GB/T 13662 黄酒

GB/T 1535 大豆油

GB 5749 水

3 术语和定义

冰糖河鳗以河鳗为原料，生姜片打底葱段放竖起河鳗段略煎，调味慢火烧制，收汁而成。

4 原辅料要求

4.1原材料

河鳗 700克

4.2调味料

生姜60克 胡葱50克 猪板油30克、生抽30克 老抽50克 冰糖100克 黄酒30克 色拉油40克 水1000克

5 烹饪器具

5.1 工具

 剪刀、筷子一双

5.2加热器具

 锅

6 制作工艺

6.1河鳗加工：

选鳗鱼700克-750克左右，鲜活，板油切2厘米的方块、姜片、葱长段、

初加工：宰杀鳗鱼脖子处直刀，肛门处直刀 切入留刀身放血，取65度水温的水脸盆放入河鳗，去粘液，再洗净，去鳃，用二根筷子从脖子开刀处桶入鱼肚子，用簇子绞出鳗鱼内脏，洗净切3.5厘米长的段，嵌入猪板油待用

6.2河鳗烹制：

烧锅，锅中留底油，放入生姜片铺底 胡葱长段 再竖立排放嵌好板油的河鳗段，略煎放入料酒、生抽、老抽、冰糖、加水没平河鳗中火烧开，去沫在慢火炖制河鳗鱼肉酥，再收汁。

7 装盘

7.1盛装器皿 瓷质盘带保温盛器

7.2盛装方法

鳗鱼段竖起朝上，整齐美观地盛装于盘中

8 感官要求

8.1 色泽

河鳗色泽红亮，油润

8.2 气味

气味 河鳗鲜香扑舞

8.3 滋味

酱色红润，甜中带咸

8.4质感

质地、河鳗肉质酥烂，入口即化，胶质丰富

9最佳食用时间

最佳食用温度：60-75℃，从菜品出锅至食用，时间以不超过10分钟为宜。

附录A

(规范性）

冰糖河鳗图片

