ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

清蒸鲻鱼

|  |
| --- |
| Steamed Mullet |
| （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

清蒸鲻鱼是浙江平湖乍浦的地方传统名肴，属于浙菜系。此菜嫩如豆腐、香如蟹肉，清淡爽口，肉质嫩滑，味道鲜美的特点。鲻于生活在此处的浅海和河口咸、淡水的交界处。每当春暖花开之季，正是品尝鲻鱼的大好时节。当地自古有“春鲻夏鳎”之说，即春天当食鲻鱼，而夏天应吃鳎目鱼。鲻鱼以丰富的海藻为食，肉质丰腴，春季是鲻鱼产卵期，故春食鲻鱼，肥美鲜嫩至绝。

本文件充分考虑清蒸鲻鱼的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高清蒸鲻鱼出品质量安全和传承保护清蒸鲻鱼传统制作技艺具有重要意义。

清蒸鲻鱼

1 范围

本标准规定了清蒸鲻鱼的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘成型及质量

本标准适用于清蒸鲻鱼的加工烹制。

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。

NY 5327-2006 无公害食品 鲻科

GB/T 1535大豆油

NY/T 744绿色食品 葱蒜类蔬菜

GB/T 30383生姜

T／JSJLXH 001-2022 米酒

GB5749饮用水

GB/T 25869-2010 洋葱

GB 7652-81 八角

GB 10465-89干辣椒

GB/T 18186 酿造酱油

Q/MKS0006S-2020 蒸鱼豉油

GB/T 21999-2008 蚝油

SB/T 10415 鸡粉调味料

Q/FKYM0001S-2020 味精

Q/FJWB0005S-2020 冰糖

3 术语和定义

以新鲜鲻鱼为原料，加以高温蒸制，浇入响油，淋入葱油汁而成。

4 原辅料要求

4.1原材料

鲻鱼600g

4.2调味料

自制葱油汁100g,大豆油40g,葱丝10g，料酒50g,姜片、葱结20g

4.2.2 葱油汁制作过程

取80毫升清水，加入50g小葱，50g京葱，20g香菜，50g洋葱，30g芹菜，10g手剥大蒜，1个八角，5g干辣椒，50g老抽，150g海鲜酱油，150g蒸鱼豉油，30g蚝油，10g美极鲜，3g鸡精，5g味精，3g冰糖大火烧开后转小火熬制30分钟。待香味溶于葱油汁中倒出，滤出残渣即可。

5 烹饪器具

5.1 工具

去鳞机

5.2加热器具

 蒸锅

6 制作工艺

6.1鲻鱼加工

3.1.1 选鱼 选用国家一级水源地有机鲻鱼。要求鲻鱼鲜活，鱼身无破损。

3.1.2 初加工 去除鱼鳃、鱼鳞、内脏、鱼膜后，用葱、姜、柠檬水泡制20分钟。

3.1.3 改刀 鱼身从中间切开，带骨一面改3-4刀，放入盘中备用。

6.2鲻鱼烹制

3.2.1 蒸箱温度上升至100度，放入鲻鱼蒸7-8分钟后取出滤干水分，放入葱丝，浇180度热油，淋入葱油即可。

7 装盘

瓷质盘或其他可持续加热盛器，鱼背朝上，将鱼整齐码于盘中，不可露于盘外。

8 感官要求

8.1 色泽

鱼肉鲜嫩雪白，鱼身色泽亮丽

8.2 气味

鱼肉葱香浓郁，鲜香扑鼻

8.3 滋味

咸鲜回味微甜

8.4质感

鱼肉肉质细腻，胶质丰富，具有极高的营养价值

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）

清蒸鲻鱼图片

