

T/QDNSX

黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 000X—2024

凯里酸汤鱼烹饪技术规范

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

黔东南州食品行业协会

发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 主辅料要求.....	1
5 烹饪设备与器具.....	2
6 制作工艺.....	3
7 盛盘.....	3
8 感官要求	3
9 最佳食用时间及温度.....	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这些专利的责任。

本文件由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本文件由黔东南州食品行业协会归口。

本文件起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、黔东南州食品行业协会、凯里市市场监督管理局、.....。

本文件主要起草人：邹大维、.....。

凯里酸汤鱼烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了凯里酸汤鱼烹饪技术规范的术语和定义、主辅料要求、烹饪设备与器具、制作工艺、盛盘、质量要求、最佳食用时间及温度。

本文件适用于凯里酸汤鱼的加工烹制、烹饪教育与培训教材。

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，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 22556 豆芽卫生标准
GB/T 30391 花椒
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GH/T 1193 番茄
NY/T 1193 姜
SB/T 10371 鸡精调味品
DB52/T 1751 黔菜 术语
T/KLST 001 凯里红酸汤
T/KLST 003 凯里白酸汤

3 术语和定义

DB52/T 1751、T/KLST 001、T/KLST 003界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凯里酸汤鱼

以凯里酸汤、淡水鱼（稻花鱼、江团、鲤鱼等）为主要原料，添加或不添加番茄、豆芽、青椒、木姜子、鸡精、味精、食盐等辅料而做成的火锅菜品。

4 主辅料要求

4.1 凯里酸汤

DBS52/ XXX—2023

凯里红酸汤应符合T/KLST 001或相关标准要求，凯里白酸汤应符合T/KLST 003或相关标准要求。

4.2 淡水鱼

应符合 GB 2733 的要求。

4.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

4.4 味精

应符合 GB 2720 的要求。

4.5 鸡精

应符合 SB/T 10371 的要求。

4.6 花椒

应符合 GB/T 30391 的要求。

4.7 姜

应符合 NY/T 1193 的要求。

4.8 豆芽

应符合 GB 22556 的要求。

4.9 番茄

应符合 GH/T 1193 的要求。

4.10 蘸水

应符合 DB52/T 1751 的要求。

4.11 其它辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

4.12 加工用水

应符合 GB5749 的规定。

5 烹饪设备与器具

5.1 炉灶

燃气灶或电磁炉以及等效设备。

5.2 炊具

汤锅、炖锅、火锅及配套设备。

5.3 器具

菜墩、刀具、勺、盆、碗等。

5.4 计量器具

应选用符合国家相关规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 主辅料配比

6.1.1 主料

凯里酸汤 4L、淡水鱼 1.5 kg。

6.1.2 辅料

宜番茄 150g、豆芽 50 g、生姜 50g、青椒 20 g、食用盐 6g、鸡精 10g、味精 10g、木姜子 10g、鲜花椒 10g。

6.2 加工处理

6.2.1 淡水鱼用清水喂养3天吐出泥腥（有需要）。

6.2.2 宰杀后，去鳞（有需要）、去鳃、去内脏，洗净。

6.2.3 其他辅料需要清洗的清洗干净备用。

6.3 刀工处理

比较大的鱼背上斩成连刀块状或直接切成块状；大番茄切成片或手撕成块；姜切成快；青椒切成段。

6.4 加工

火锅中掺入酸汤，加入番茄、生姜、花椒、豆芽、木姜子、盐、鸡精、味精等辅料，冷水下鱼或待锅中烧沸后下鱼，连锅上桌，鱼煮熟后转小火，配上酸汤鱼辣椒蘸水即食。

7 盛盘

7.1 盛装器具

火锅、蘸水碗。

7.2 盛装方法

码装，连锅上桌，带火，带酸汤鱼辣椒蘸水。

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求	
	红酸汤鱼	白酸汤鱼
色泽	汤色通红透亮，清爽诱人	汤色清亮，油淡清爽
气味	酸鲜浓郁，四溢飘香	
口味	风味独特，蘸食辣爽	
质感	鱼肉细嫩，开胃食欲	

8.2 卫生要求

应符合GB 31654以及相关规定要求。

9 最佳食用时间及温度

9.1 最佳食用温度：60℃~75℃（火锅设置微火保温）。

9.2 最佳食用时间：从菜品煮熟后，至食用时间不超过 30 min 为宜。
