

团 体 标 准

T/ZHAS XXXX—XXXX

广府菜 香煎金鲳鱼

Cantonese food-golden pomfret by saute

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

珠海市标准化协会 发 布

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

金鲳鱼含有丰富的蛋白质、不饱和脂肪酸及微量元素，尤其是其中蛋白质含量非常高，每100 g鱼肉中就含有20g以上的蛋白质。

广府菜 香煎金鲳鱼

1 范围

本文件规定了广府菜香煎金鲳鱼的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于广府菜香煎金鲳鱼。

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 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 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14934 消毒餐（饮）具
- GB/T 30383 生姜
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

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

- 4.1.1 制作过程用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 主料、辅料和调料除了应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求外，还应符合表 1 的要求。

表 1 原料要求

类型	名称	要求
主料	金鲳鱼	GB 2733
辅料	植物油	GB 2716
	姜	GB/T 30383
	葱	GB 2762、GB 2763
调料	食用盐	GB/T 5461

4.2 器具

- 4.2.1 烹制用锅应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的要求，有涂层的锅其涂层应符合 GB 4806.10 的要求。
- 4.2.2 盛装食品的餐具应符合 GB 14934 的要求。

4.3 卫生

应符合GB 31654的要求。

5 烹饪工艺

5.1 原料

5.1.1 烹饪香煎金鲳鱼的主料、辅料和调料推荐用量见表 2。

表 2 配料表

类型	名称	用量, g
主料	金鲳鱼	350
辅料	食用油	25
	姜	10
	葱	3
调料	食用盐	8
注1: 原料图参见附录A。 注2: 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。		

5.2 选料

宜选用重量为300~350 g的鲜活金鲳鱼。

5.3 预处理

5.3.1 金鲳鱼处理

5.3.1.1 将金鲳鱼宰杀去鱼鳞、去鳃、去内脏, 用刀将鱼腹内黑膜和血污刮掉, 再用刀在鱼身斜切十字花刀。

5.3.1.2 用干布或纸巾将水分吸干后, 用 8 g 食用盐均匀涂抹在鱼身, 腌制 10 min 以上备用。

5.3.2 辅料处理

姜洗净切丝, 葱洗净切葱花备用。

5.4 烹饪

锅烧热, 下油将鱼煎成两面金黄后, 再下入姜丝煎至姜丝金黄即可起锅, 起锅后撒上葱花点缀。

6 食用

出锅后, 趁热食用为最佳, 在常温状态下, 菜品保存时间不宜超过2 h。

7 特点

7.1 感官

香煎金鲳鱼具有如下特点:
——色泽金黄;
——焦香浓郁;
——肉质嫩滑。

7.2 营养

菜品营养成分参见附录 B。

附录 A
(资料性)
原料及成品图

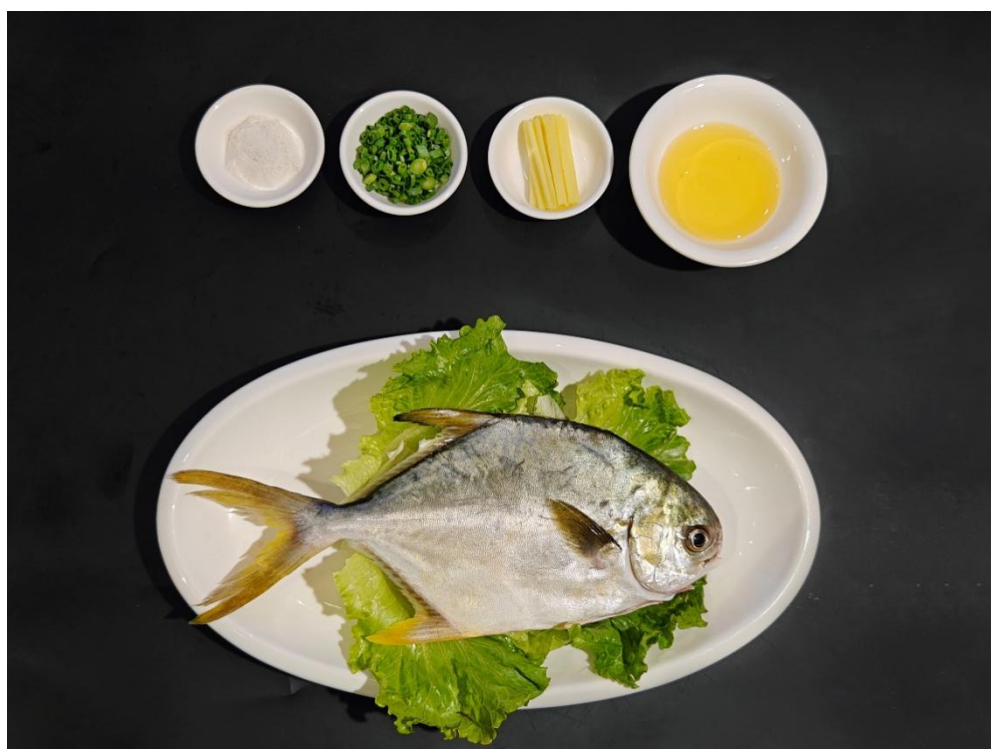


图 A. 1



图 A. 2

附 录 B
(资料性)
香煎金鲳鱼营养成分

香煎金鲳鱼营养成分参见表B. 1。

表 B. 1 营养成分表（参考）

项目	每100克（g）	营养素参考值%
能量	963	12%
蛋白质	21.9	37%
脂肪	15.9	27%
-饱和脂肪酸	0.6	3%
碳水化合物	0	0%
-糖	0	——
钠	533	27%