

团 体 标 准

T/HBJC 017—2026

方正得莫利炖活鱼

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

黑龙江省标准技术创新协会 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 原料要求	1
5 烹饪工艺	2
6 感官要求	3
7 加工过程卫生要求	3

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。

本文件由方正县人民政府提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

方正得莫利炖活鱼

1 范围

本文件规定了方正得莫利炖活鱼术语和定义、原料要求、制作工艺、感官要求、加工卫生的内容。本文件适用于方正县行政区域内具有合法经营资质的餐饮服务单位制作“方正得莫利炖活鱼”。

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/T 1445 绵白糖
GB/T 1535 大豆油
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB/T 5461 食用盐
GB/T 7652 八角
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 23587 淀粉制品质量通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1052 绿色食品 豆制品
NY/T 1193 姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

得莫利炖活鱼

起源于黑龙江省哈尔滨市方正县伊汉通乡得莫利村（满语“渡口”之意）的地方特色菜肴。

特指以松花江流域活鲤鱼（或当地活鲫鱼、嘎牙子鱼）为主要原料，搭配卤水豆腐、土豆宽粉条、猪五花肉，辅以特定的香辛料，经过煎制、炖煮等工艺制作而成的具有酱香浓郁、鱼肉嫩滑、粉条筋道、汤鲜味醇特点的炖菜。

4 原料要求

4.1 主料、配料和调料

4.1.1 鱼：宜选用鲜活鲤鱼，每条重量宜在 1000 g~1500 g，品质应符合 GB 2733 的要求。

- 4.1.2 豆制品：宜选用卤水制作的豆腐，品质应符合 NY/T 1052 的要求。
- 4.1.3 粉条：宜选用土豆粉制作的宽粉条，品质应符合 GB/T 23587 的要求。
- 4.1.4 豆油：应符合 GB/T 1535 的要求。
- 4.1.5 葱：应符合 NY/T 744 的要求。
- 4.1.6 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
- 4.1.7 蒜：应符合 NY/T 744 的要求。
- 4.1.8 干辣椒：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.1.9 八角：应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.1.10 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.11 酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.1.12 米醋：应符合 GB/T 18187 的要求。
- 4.1.13 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.14 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

4.2 原料初加工

原料初加工要求见表 1。

表 1 原料初加工要求

食材	加工要求
鱼	(1) 宰杀，去鳞、去鳃、去内脏，洗净腹内黑膜。 (2) 在鱼身两面每隔 2 cm~3 cm 划一字花刀或柳叶刀，深度至鱼骨。 (3) 控干水分备用。
粉条（干）	
豆腐	切成大厚片，大小宜均匀。
葱	一部分切成葱末，部分切成葱段。
姜	宜切成稍厚的片状
蒜	宜切成蒜末

5 烹饪工艺

- 5.1 铁锅内倒入豆油约 180 g~220 g，烧至油温适宜时，放入姜片约 2 片、八角约 2 粒煸香。
- 5.2 将初加工完成的鱼放入锅中，两面煎至表面微黄，每面煎制约 10 s~20 s。
- 5.3 将绵白糖约 10 g~15 g 与米醋约 70 g~80 g 混合，均匀喷洒在鱼身上，并同时用手勺推动鱼身，使糖醋混合液充分挥发。
- 5.4 放入酱油约 180 g~220 g，炖至冒泡后加入温水约 2000 g~2200 g（以没过鱼身为宜）。将鱼籽和鱼鳔放入锅中，加入干辣椒 2 个~3 个、食用盐约 8 g~12 g。盖上锅盖，大火烧开后转为中火炖制约 15 min~20 min，至鱼身入味。
- 5.5 将初加工后的豆腐放入铁锅中炖制约 2 min~3 min，再加入初加工后的粉条约 400 g~600 g、葱末和蒜末，盖上锅盖小火炖制约 3 min~5 min，至粉条熟透、豆腐入味。
- 5.6 打开锅盖，加入味精约 8 g~12 g，中大火收汁约 5 min，至汤汁呈现黏稠感为宜。

5.7 用手勺在锅中将粉条理顺，放在鱼身上，再将炖制完成的鱼、豆腐和粉条一起盛入盘中，加入香菜点缀。

注：烹饪工艺为传统制作方法的典型流程，所列参数为参考范围。餐饮服务单位可根据设备条件及消费者口味需求，在保证菜肴典型风味的前提下适当调整。对于姜、葱、蒜等配料，可按消费者要求酌情增减。本章中的投料量、时间、火候等均为指导性指标，不作为强制性判定依据。

6 感官要求

感官指标见表 2。

表 2 感官指标

项目	指标	
色泽	鱼身呈酱红色或棕红色，汤汁红亮，豆腐微黄。	
香味	具有鱼香、酱香、肉香及香辛料的复合香气，无异味。	
质感	鱼肉鲜嫩不柴，豆腐滑嫩，粉条筋道弹牙。	
口味	咸鲜适口，酱香浓郁，微辣。	
组织状态	鱼形完整或排列整齐，汤汁浓稠适中，与食材比例协调。	

7 加工过程卫生要求

7.1 必须使用鲜活鱼类，严禁使用死鱼或变质鱼。

7.2 加工场所应整洁卫生，生熟分开，避免交叉污染。