

# DB4102

开 封 市 地 方 标 准

DB4102/T 044—2023

## 传统食品制作技艺 糖醋软熘黄河鲤鱼焙面

地方标准信息服务平台

2023-12-12 发布

2024-01-12 实施

开封市市场监督管理局 发布



## 前 言

本文件按照 GB/T1.1—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。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市食品药品质量安全中心、开封市黄家正宗小笼包子老店、开封第一楼餐饮有限责任公司、开封市又一新饭店、开封市餐饮与住宿行业协会。

本文件主要起草人：许妍妍、孙琳娟、李健、韩吴琦、霍蓓、黄磊、王海波、刘德力、王晓梅。

地方标准信息服务平台



## 引 言

八朝古都——开封具有悠久的历史文化，美食文化是古都文化的重要组成。糖醋软熘黄河鲤鱼焙面又称“鲤鱼焙面”，作为河南省首批传统“豫菜十大名菜”之首，其做法和吃法很有讲究，以鲜活黄河鲤鱼为原料，采用“软熘”和“烘汁熘”相结合的独特烹饪技艺，鱼肉鲜嫩。待鱼肉吃完，再以炸制的龙须焙面蘸食汤汁，焙面酥香适口，汤汁柿红明亮，有“先食龙肉，后食龙须”之说。

开封是糖醋软熘黄河鲤鱼焙面的发源地，为保护和传承糖醋软熘黄河鲤鱼焙面加工烹饪技艺，制定本文件。

地方标准信息服务平台



# 传统食品制作技艺 糖醋软熘黄河鲤鱼焙面

## 1 范围

本文件规定了糖醋软熘黄河鲤鱼焙面的术语和定义、原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、盛装方式、感官要求。

本文件适用于糖醋软熘黄河鲤鱼焙面的制作。

## 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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖  
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2719 食品安全国家标准 食醋  
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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准  
GB/T 8607 高筋小麦粉  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
NY/T 1193 姜  
NY/T 1835 大葱等级规格  
SB/T 10416 调味料酒

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 糖醋软熘黄河鲤鱼

以鲜活黄河鲤鱼为原料，经宰杀、改刀，添加葱丝、姜丝、食用盐和料酒等辅料腌制，油炸定型，加入白砂糖、食醋、料酒、食用盐、饮用水及淀粉等辅料进行熘制，搭配经油炸制成的龙须焙面食用，鱼肉鲜嫩，焙面蓬松酥脆，汤汁色泽柿红明亮的一道传统特色美食。

### 3.2

#### 焙面

高筋小麦粉加饮用水、食用盐、食用碱揉制成面团后经多次拉制而成的龙须面，经油炸制成的面丝饼，细如发丝、色泽金黄、蓬松酥脆。

## 4 原辅料及要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 主料

黄河鲤鱼 1 条，质量约 1 kg；高筋小麦粉 500 g。

#### 4.1.2 辅料

焙面成团：饮用水 300 g，食用盐 3 g，食用碱 1 g。

鲤鱼腌制：葱丝、姜丝各 3 g~4 g，食用盐 3 g，料酒 10 g。

鲤鱼炸制：食用植物油 2 kg。

鲤鱼熘制：饮用水 150 g~1 kg 或清汤 400 g，白砂糖 400 g~500 g，食醋 200 g~300 g，食用盐 5 g~6 g，料酒 10 g，淀粉 10 g~30 g，葱花 10 g，葱姜汁 20 g，姜汁 15 g。

### 4.2 制作要求

- 4.2.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.2.2 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.2.3 食醋应符合 GB 2719 的要求。
- 4.2.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.5 黄河鲤鱼应符合 GB 2733 的要求。
- 4.2.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 4.2.7 食用碱应符合 GB 2760、GB 1886.1 的要求。
- 4.2.8 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.9 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的要求。
- 4.2.10 淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.2.11 葱应符合 NY/T 1835 的要求。
- 4.2.12 姜应符合 NY/T 1193 的要求。
- 4.2.13 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.2.14 其他原辅材料应符合相应标准的要求。
- 4.2.15 黄河鲤鱼应鲜活，鱼鳃整齐，鱼鳞完整，没有伤残。

## 5 烹饪器具

### 5.1 灶具

宜选用燃气、明火炒菜灶。

### 5.2 炊具

宜选用炒勺、炒锅（直径约 46 cm~60 cm）和漏勺（直径约为 20 cm~26 cm）。



## 6 制作工艺及要求

### 6.1 制作工艺流程

6.1.1 焙面：成团→拉制→切割→炸制。

6.1.2 糖醋软熘黄河鲤鱼：前处理→腌制→炸制→熘制。

### 6.2 焙面制作工艺要求

6.2.1 成团：将高筋小麦粉加入食用盐、食用碱、饮用水和成面团，软硬适中。

6.2.2 拉制：将面团在面案上反复搓揉均匀；搓成直径3 cm~4 cm的长条，两手抓住两端，两只胳膊相距40 cm左右，使面条上下抖动后拧在一起，反复十多次；至面条均匀、柔软、表面有光泽时，将面条放在面案上，撒上面粉搓成圆条，切去两端少量粗大面团，两手捏着面的两端平行伸长，左手抓着面的两端，撒面粉，右手的食指、中指朝下勾住另一端，右手手心上翻，使面条形成绞索状，同时两手往两边抻拉，抻拉时速度要快，用力要均匀，贴近面案使面条在面粉中拉长，如此反复拉至10~13次至面条细如发丝。

6.2.3 切割：用刀切去拉制好的面条两头，取中间一段约20 cm~25 cm，呈面丝饼状。

6.2.4 炸制：炒锅添入食用植物油，置中火上，烧至150℃时放入切割好的面丝饼，炸至浅黄色捞出盛于盘内。

### 6.3 糖醋软熘黄河鲤鱼制作工艺要求

6.3.1 前处理：将鲤鱼取出内脏、去鳞挖鳃洗净，鱼鳍剁去1/3，鱼身两面用坡拉花刀解出瓦垄形花纹，每面8刀~10刀，鱼尾处两面各解一个十字花刀。

6.3.2 腌制：将处理好的鲤鱼加入葱丝、姜丝、食用盐、料酒，腌制备用。

6.3.3 炸制：炒锅置中火上，加入食用植物油，油温升至150℃~180℃时将鱼下锅浸炸1 min~2 min，小火调至100℃左右持续4 min~5 min，待鱼浸透成熟后上火，油温升至150℃~180℃持续1 min，滗油出锅。

6.3.4 熘制：炒锅置旺火上，倒入适量油热锅后倒出，加入饮用水或清汤、白砂糖、食醋、食用盐、料酒等，不断用勺搅拌，汤汁融合后放入炸好的鲤鱼，旺火边熘边用勺推动，用勺将汤汁多次撩在鱼身上；鱼两面入味后捞出装盘；在锅内勾入适量淀粉，待汁收浓时，将热油100 g~250 g分多次下入，不断搅拌汤汁，中火加热至汤汁与油完全融合、冒泡，撒入葱花，将汤汁淋在鱼身上。

## 7 盛装方式

### 7.1 盛装器皿

7.1.1 焙面：宜选用直径为20 cm~26 cm的圆盘。

7.1.2 糖醋软熘黄河鲤鱼：宜选用长40 cm~46 cm的鱼盘。

### 7.2 盛装方法

将鱼与焙面分别装入盘中，一起上桌。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

鱼身金黄色，汤汁柿红明亮，焙面金黄色。

### 8.2 口感

鱼肉鲜嫩滑口，汤汁浓稠、甜中透酸、酸中微咸，焙面蓬松酥脆。

### 8.3 外形

鱼形完整，鱼肉翻起呈瓦垄状，焙面细如发丝。

---

地方标准信息服务平台