

DB36

江西省地方标准

DB36/T 1996—2024

赣菜 白浇雄鱼头烹饪技艺规范

Regulation for cooking techniques of Gancai: steamed bighead carp head topped with chopped chili

地方标准信息服务平台

2024 - 08 - 26 发布

2025 - 02 - 01 实施

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 要求	1
5 菜肴风格	2
6 烹饪技艺特征	2
附录 A（资料性）白浇雄鱼头介绍	4
参考文献	5

地方标准信息服务平台

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。

本文件由江西省商务厅提出。

本文件由江西省餐饮标准化技术委员会（JX/TC 022）归口。

本文件起草单位：江西省赣菜产业发展促进会、九江张承波中式烹调大师工作室、江西省质量和标准化研究院、南昌大学、江西老树实业有限公司。

本文件主要起草人：张承波、冯欣、郭海仁、汪建军、温振章、杨俊、杨璇、聂少平、黄军根、陈奕、王玉婷、邹云伟、夏广、黎红妮。

地方标准信息服务平台

赣菜 白浇雄鱼头烹饪技艺规范

1 范围

本文件规定了赣菜白浇雄鱼头的术语和定义、要求、菜肴风格和烹饪技艺特征。
本文件适用于赣菜白浇雄鱼头的烹饪与教学。

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 317 白砂糖
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17718 鳊
GB/T18187 酿造食醋
GB/T 20821 液态法白酒
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
GB/T 40851 食用调和油
GH/T 1011 榨菜
DB36/T 1487 绿色餐饮企业评价规范
国家市场监督管理总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白浇雄鱼头 steamed bighead carp head topped with chopped chili

宜选用生态养殖的鳊鱼为食材，取鳊鱼头留肉4指宽，沿背鳍上端，腹鳍下端斜切断，通过清蒸后浇上调好的卤汁制作而成的一道九江传统鱼肴名菜，也是赣菜十大名菜之一。其介绍见附录A。

4 要求

4.1 原辅料要求

根据技艺要求，原辅料应符合以下要求：

- 雄鱼应符合 GB/T 17718；
- 榨菜应符合 GH/T 1011；
- 姜应符合 GB/T 30383；
- 白糖应符合 GB/T 317；
- 调色酱油（老抽）应符合 GB 2717；
- 味精应符合 GB 2720；
- 食用盐应符合 GB/T 5461；
- 辣椒粉应符合 GB/T 15691；
- 酿造食醋 GB/T18187；
- 调和油应符合 GB 19641；
- 白酒应符合 GB/T 20821；
- 烹饪水应符合 GB 5749。

其他原辅料应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准的规定。

4.2 安全卫生及反食品浪费要求

- 4.2.1 烹饪加工过程应符合 GB 31654 的相关规定。
- 4.2.2 烹饪安全操作应符合 DB36/T 1487、《餐饮服务食品安全操作规范》中相关规定。
- 4.2.3 烹饪加工场所、烹饪生产安全、燃气管理、食品消费应符合对应法律法规要求，见参考文献。

5 菜肴风格

- 5.1.1 烹饪技法：先蒸再浇汁，主料不能腌制，方能保持鱼肉的鲜嫩。
- 5.1.2 菜肴特征：鱼肉细嫩鲜香，姜蒜味突出，醋香浓郁，具有蟹肉味。
- 5.1.3 味型特征：白浇汁味型。

6 烹饪技艺特征

6.1 原辅料

- 6.1.1 选用雄鱼头（宜选用生态养殖的鳊鱼）净料 1500 g 左右。
- 6.1.2 选用葱花 20 g、葱段 10 g、生姜 145 g、榨菜 50 g、蒜头 100 g、粗细干辣椒粉各 25g。
- 6.1.3 选用食盐 32 g、老抽 8 g、白糖 65 g、酿造食醋 75 g、味精 5 g、调和油 100 g、白酒（以高度酒为宜）10 g。

6.2 烹饪流程

白浇雄鱼头烹饪流程见图 1。

1. 鱼头预加工 → 2. 调制浇汁 → 3. 鱼头上笼清蒸 → 4. 料卤浇汁

图1 赣菜白浇雄鱼头烹饪流程

6.3 烹饪技艺

6.3.1 预加工

将雄鱼头净料 1500 g 洗净后鱼头留肉 4 指宽，沿背鳍上端，腹鳍下端斜切断，取鱼头沿背部剖开，腹部相连，鱼背肉厚的部位均匀剖上间隔 1.5 cm 的直刀，深度 0.5 cm。锅上火加宽水，水温至 80℃ 将鱼头放入，15 s 后捞起置入冷水中，洗净鱼头表皮黏膜，沥干水分。选用 16 寸深式正德盘（可加热），摆上竹筷，使鱼头表皮向上，置于盘内，放上切好的姜片 35 g、葱段 10g，再淋上 5 g 白酒待用。

6.3.2 调制浇汁

把剩下的 110 g 生姜、100 g 蒜头以及 50 g 榨菜均切成末放在盛器中，再加入食盐 32 g、老抽 8 g、白糖 65 g、酿造食醋 75 g、味精 5 g，倒入 250 g 冷开水搅匀；锅上火，倒入 100g 调和油烧至 120℃，先后下入粗细辣椒粉各 25 g，煸至出香再加入白酒 5 g，出色后倒入调好的其他调料混合盛放的盛器中搅匀备用。

6.3.3 蒸制出品

将备好的鱼头放入蒸笼内，用旺火蒸熟（13 min 左右），至鱼眼珠突出时取出，拣去竹筷、葱、姜，滗去鱼卤。

6.3.4 料卤浇汁

将调好的料卤浇在蒸好的鱼头上，撒上葱花 20 g 即可。

6.4 感官

感官指标应符合表 1 规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	油亮红润	通过目测色、舌品口尝进行检验。
质地	口感鲜嫩细滑	
风味	葱姜蒜味突出、甜辣适中	

附录 A
(资料性)
白浇雄鱼头介绍

A.1 菜肴介绍

A.1.1 雄鱼，学名鳊鱼，我国各大水系均有此鱼，但以长江流域中下游地区为主要产地，其中以九江水域为最，唐代白居易《首夏》诗句中有“浔阳多美酒，可使杯不燥。溢鱼贱如泥，烹灸无昏早”的记载。

A.1.2 “鳊鱼”体侧扁、头极肥大，口大，端位、下颌稍向上倾斜。鳃耙细密呈页状，但不联合。口咽腔上部有螺形的鳃上器官，眼小，位置偏低，无须，下咽齿勺形，齿面平滑。鳞小，腹面仅腹鳍甚至肛门具皮质腹棱；胸鳍长，末端远超过腹鳍基部；体侧上半部灰黑色，腹部灰白，两侧杂有许多浅黄色及黑色的不规则小斑点。

A.1.3 历代厨师在“浇料”上进行不断的探索，以鲜辣为媒，结合陈醋，将鱼的味道极致发挥，辣味中还能品出鱼头本身的鲜嫩，经过不断改进，从此便成为九江一道传统鱼肴名菜，是十大浔菜之一，也是十大赣菜之一。烹饪菜品参见图 A.1。



图 A.1 白浇雄鱼头图例

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国反食品浪费法》
 - [2] 《中华人民共和国安全生产法》
 - [3] 《中华人民共和国消防法》
 - [4] 《城镇燃气管理条例》
-

地方标准信息服务平台