

# DB5110

## 四川省（内江市）地方标准

DB5110/T 48.10—2023

### 资中鲶鱼烹饪规程 第10部分：爽麻鲶鱼

地方标准信息服务平台

2023-07-31 发布

2023-09-01 实施

## 目 次

前 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料要求 .....	2
4.1 鲶鱼 .....	2
4.2 青椒（鲜辣椒）、小米椒 .....	2
4.3 淀粉 .....	2
4.4 干红辣椒 .....	2
4.5 花椒 .....	2
4.6 葱 .....	2
4.7 醪糟 .....	2
4.8 芝麻 .....	2
4.9 鸡精 .....	2
4.10 味精 .....	2
4.11 酱油 .....	2
4.12 芝麻油 .....	2
4.13 料酒 .....	2
4.14 食用盐 .....	3
4.15 菜籽油 .....	3
4.16 猪腿骨 .....	3
4.17 鸡架 .....	3
4.18 姜 .....	3
4.19 大蒜 .....	3
4.20 调味油、花椒油 .....	3
4.21 豆芽 .....	3
4.22 水 .....	3
5 制作工艺 .....	3
5.1 前处理 .....	3
5.2 骨汤制作 .....	3
5.3 爽麻水制作 .....	3
5.4 准备配料调料 .....	4
5.5 烹饪 .....	4
6 品质 .....	4
6.1 色泽 .....	4

6.2 口味 .....	4
6.3 质感 .....	4
7 最佳食用时间 .....	4
8 卫生要求 .....	4

地方标准信息服务平台

## 前 言

资中鲢鱼系列菜系是内江市地方特色名菜。甄选地理标志产品资中鲢鱼为主食材，采用特有的烹饪技术，其菜品香气浓郁，口味鲜美，是地道地域特色菜肴。为传承资中鲢鱼烹饪技艺，实现制作工艺标准化、规范化，特制定《资中鲢鱼烹饪规程》系列地方标准。

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》的规定进行编写。

DB5110/T 48《资中鲢鱼烹饪规程》系列分为以下12个部分：

- 第1部分：资中鲢鱼烹饪规程 红烧大蒜鲢鱼；
- 第2部分：资中鲢鱼烹饪规程 火锅鲢鱼；
- 第3部分：资中鲢鱼烹饪规程 八珍滋补鲢鱼头汤；
- 第4部分：资中鲢鱼烹饪规程 冬菜鲢鱼；
- 第5部分：资中鲢鱼烹饪规程 番茄鲢鱼；
- 第6部分：资中鲢鱼烹饪规程 小炒鲢鱼肚；
- 第7部分：资中鲢鱼烹饪规程 鲢腐双煎；
- 第8部分：资中鲢鱼烹饪规程 泡椒鲢鱼；
- 第9部分：资中鲢鱼烹饪规程 山椒鲢鱼；
- 第10部分：资中鲢鱼烹饪规程 爽麻鲢鱼；
- 第11部分：资中鲢鱼烹饪规程 香辣鲢鱼干；
- 第12部分：资中鲢鱼烹饪规程 鱼羊鲜。

本部分是DB5110/T 48《资中鲢鱼烹饪规程》的第10部分。

本文件由内江市商务局提出并归口。

本文件起草单位：资中县市场监督管理局、资中县渔业发展中心、资中县餐饮商会、四川资州黄鲢鱼餐饮有限公司。

本文件起草人：黄德胜、黄焱青、申富一、阳佩伶、邓跃明、赖强、樊伟。

本文件为首次发布。

## 资中鲶鱼烹饪规程 第 10 部分：爽麻鲶鱼

### 1 范围

本文件规定了资中鲶鱼系列菜肴 爽麻鲶鱼的原辅料要求、制作工艺、品质、最佳食用时间、卫生要求。

本文件适用于资中鲶鱼系列菜肴 爽麻鲶鱼的加工烹制。

### 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 1536 菜籽油
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 3 部分：分部位分割猪肉
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 22556 豆芽卫生标准
- GB/T 24864 鸡胴体分割
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1885 绿色食品 米酒
- NY/T 2111 绿色食品 调味油
- SB/T 10371 鸡精调味品
- SB/T 10416 调味料酒
- GH/T 1194 大蒜
- DB 5110/T 47（所有部分） 地理标志产品 资中鲶鱼

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

#### 4 原辅料要求

##### 4.1 鲢鱼

选用按照DB 5110/T 47 养殖的新鲜资中鲢鱼，应符合GB 2733的规定。

##### 4.2 青椒（鲜辣椒）、小米椒

应符合NY/T 655或相应标准的规定。

##### 4.3 淀粉

应符合GB 31637 的规定。

##### 4.4 干红辣椒

应符合GB/T 30382或相应标准的规定。

##### 4.5 花椒

应符合 GB/T 30391的规定。

##### 4.6 葱

应符合 NY/T 744或相应标准的规定。

##### 4.7 醪糟

应符合NY/T 1885或相应标准的规定。

##### 4.8 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

##### 4.9 鸡精

应符合SB/T 10371 的规定。

##### 4.10 味精

应符合GB/T 8967的规定。

##### 4.11 酱油

应符合GB/T 18186 的规定。

##### 4.12 芝麻油

应符合GB/T 8233的规定。

##### 4.13 料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

#### 4.14 食用盐

应符合GB/T 5461 的规定。

#### 4.15 菜籽油

应符合GB/T 1536的规定。

#### 4.16 猪腿骨

应符合GB/T 9959.3的规定。

#### 4.17 鸡架

应符合 GB/T 24864 的规定。

#### 4.18 姜

应符合GB/T 30383或相应标准的规定

#### 4.19 大蒜

应符合 GH/T 1194或相应标准的规定。

#### 4.20 调味油、花椒油

应符合NY/T 2111或相应标准的规定。

#### 4.21 豆芽

应符合GB 22556的规定。

#### 4.22 水

应符合GB 5749的规定。

### 5 制作工艺

#### 5.1 前处理

5.1.1 新鲜资中鲢鱼去腮，去内脏，清洗干净，选取鲢鱼腹部肉净重约 500g，然后将鱼肉切成 2cm×1cm 见方的鱼块。

5.1.2 取料酒 20g，放入切好的鱼块中码味，腌制 2min~3 min 后，用清水清洗干净后沥干，再加入干红薯淀粉 50g，与鱼块拌匀备用。

5.1.3 大蒜、老姜切成片，干红辣椒切成节，小米椒、小青椒切成 3cm 的猫耳朵节，大葱切成 2cm 的节，豆芽去根去瓣氽水备用。

#### 5.2 骨汤制作

将猪腿骨、鸡架（骨）氽水清洗，按10：1：0.5的比例加入清水、猪腿骨、鸡架（骨），大火烧开后撇去浮沫，加入适量姜葱然后小火熬制3h以上。

#### 5.3 爽麻水制作

用菜籽油150g、干辣椒节50g、花椒30g、老姜片20g、调味油50g、盐20g、生抽20g、骨汤3000g熬煮10min制成爽麻水。

#### 5.4 准备配料调料

准备爽麻水1500g、菜油1000g、花椒油100g、芝麻油40g、大葱节50g、小青椒节50g、花椒20g、干辣椒50g、小米椒节50g、大蒜片50g、老姜片20g、芝麻20g、醪糟20g、鸡精20g、味精50g，备用。

#### 5.5 烹饪

5.5.1 锅内放菜籽油烧至油温 180℃左右时，放入码好的鱼块炸至表面微黄时捞出备用。

5.5.2 锅内放入熬制好的爽麻水 1500g，依次放入鱼块、小米椒、小青椒、大蒜片、老姜片、醪糟、花椒油、芝麻油用小火煮 4min，起锅前加入大葱节、鸡精、味精调味。

5.5.3 将备好的豆芽菜放入餐盘底，待鱼煮好后起锅倒入装盘，撒上花椒、芝麻。

5.5.4 锅内加入 200g 菜籽油烧至油温 200℃左右时淋在花椒、芝麻上即可。

### 6 品质

#### 6.1 色泽

色泽淡雅。

#### 6.2 口味

椒香浓郁，爽麻可口。

#### 6.3 质感

肉质软嫩。

### 7 最佳食用时间

从装盘到食用时间，不宜超过5 min，食用温度50℃~60℃为宜。

### 8 卫生要求

应符合GB 31654的规定。