

DB5110

四川省（内江市）地方标准

DB 5110/T 48.9—2023

资中鲢鱼烹饪规程 第9部分：山椒鲢鱼

地方标准信息服务平台

2023-07-31 发布

2023-09-01 实施

目 次

前 言	II
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	1
4.1 鲶鱼	2
4.2 大蒜	2
4.3 淀粉	2
4.4 干红辣椒	2
4.5 花椒	2
4.6 葱	2
4.7 姜	2
4.8 泡野山椒	2
4.9 鲜辣椒	2
4.10 鸡精	2
4.11 味精	2
4.12 香辛料	2
4.13 食用盐	2
4.14 菜籽油	2
4.15 料酒	2
4.16 青花椒油	3
4.17 油辣椒	3
5 制作工艺	3
5.1 前处理	3
5.2 准备配料调料	3
5.3 烹饪	3
6 品质	3
6.1 色泽	3
6.2 口味	3
6.3 质感	3
7 最佳食用时间	3
8 卫生要求	4

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9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、朱维海、申富一、阳佩伶、邓跃明、赖强、樊伟。

本文件为首次发布。

资中鲢鱼烹饪规程 第9部分：山椒鲢鱼

1 范围

本文件规定了资中鲢鱼系列菜肴 山椒鲢鱼的原辅料要求、制作工艺、品质、最佳食用时间、卫生要求。

本文件适用于资中鲢鱼系列菜肴 山椒鲢鱼的加工烹制。

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20293 油辣椒
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）（GB/T 30382-2013/ISO 972:1997）
- 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 2111 绿色食品 调味油
- SB/T 10371 鸡精调味品
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10756 泡菜
- GH/T 1194 大蒜
- DB 5110/T 47（所有部分） 地理标志产品 资中鲢鱼

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 大蒜

应符合 GH/T 1194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 姜

应符合GB/T 30383或相应标准的规定。

4.8 泡野山椒

应符合SB/T 10756或相应标准的规定。

4.9 鲜辣椒

应符合NY/T 655或相应标准的规定。

4.10 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

4.11 味精

应符合GB/T 8967的规定。

4.12 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.13 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.14 菜籽油

应符合GB/T 1536的规定。

4.15 料酒

地方标准信息服务平台

应符合SB/T 10416的规定。

4.16 青花椒油

应符合NY/T 2111或相应标准的规定。

4.17 油辣椒

应符合GB/T 20293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，选取去皮去骨的鲢鱼里脊肉约 500g，切成 1.5cm 见方的肉丁。

5.1.2 取料酒 30g，放入切好的鱼肉丁中码味，腌制 2min~3min 后，用清水清洗干净后沥干，再加入干红薯淀粉 300g 将鲢鱼丁拌匀直到打散不粘连，然后将多余的淀粉筛出。

5.1.3 野山椒、老姜剁成末，干红辣椒、小青椒切成节，大蒜、生姜切成片。

5.2 准备配料调料

准备菜籽油2000 g、青花椒油140g、小青椒节150g、野山椒末60g、野山椒水50g、生姜片20 g、大蒜片50g、老姜末10g、干红辣椒节40g、花椒10g、油辣椒80g、鸡精10g、味精20g、自制香料0.5g（八角、山奈、茴香、桂皮），备用。

5.3 烹饪

5.3.1 锅内放入菜籽油烧至油温 120℃时，放入码好的鲢鱼丁炸 1min 捞起，打散，待油温降至 100 ℃左右时，放入鲢鱼丁复炸 3min 捞起，备用。

5.3.2 锅内留底油 150g 烧至 120℃左右时，依次放入小青椒节、野山椒末、生姜片、大蒜片、干红辣椒节、花椒、老姜末、油辣椒、自制香料、青花椒油，用中火煎炒 1min 至油红发亮出香味时，放入野山椒水炒匀，再放入炸过的鲢鱼丁翻炒均匀，加入鸡精、味精调味起锅装盘。

6 品质

6.1 色泽

色泽金黄。

6.2 口味

麻辣浓香，山椒味突出。

6.3 质感

外酥内嫩。

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。

地方标准信息服务平台