

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXX—2019

泸州软烧鲫鱼工艺技术规范

（送审稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

泸州市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 配方和原辅料要求.....	1
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市商务局归口。

本标准由泸州市市场监督管理局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸菜大师创新工作室、泸职校盘中餐工作室。

本标准主要起草人：王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流：

软烧技法，在《中国烹饪技法集成》记载中是将切配的原料，经过滑、煎、炸或焯烫等初步熟处理后，放入锅内，加调料和适量汤水，用旺火烧开后，改小火较长时间加热，烧透入味成菜的技法，因菜肴质感以软嫩、糯为主，故名软烧。泸州软烧鲫鱼是将鲫鱼清理治净后，不码芡、不煎炸，将鲜料直接放入汤汁锅中，用小火慢烧成菜。在调味上突出泸州烹鱼的调味特点，灵活地运用泸州泡姜、泡海椒进行调味；在烧鱼技法上注重手法技巧，即一抖、二旋的手法。川菜名菜中比较经典的软烧菜式，如软烧仔鲢、软烧石爬鱼等，像泸州这种软烧法、调味方式尚无记载。泸州软烧鲫鱼鱼质鲜嫩，形态完整，家常风味浓郁，特别是待客人把鱼吃完后，其汤汁可以泡饭或下面作臊子之用，别有一番风味。是泸菜泸味的典型代表。

2、菜点典型形态示范



泸州软烧鲫鱼工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州软烧鲫鱼的术语和定义、配方、原辅料、工艺流程、感官以及注意事项等要求。

本标准适用于泸州市行政区域内软烧鲫鱼的加工烹制。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泸菜

泸菜是川菜的一个地方风味流派。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，是学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

软烧鲫鱼

泸州软烧鲫鱼是以鲜活鲫鱼为主料，不挂糊，不过油，不煎炸。将鲫鱼放入经炒制的调料汤料中，采用小火慢烧制作而成。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

鲜活鲫鱼1000g，老姜5g，新鲜大葱100g，芹菜50g、大蒜30g，熟菜籽油50g，猪化油50g，水豆粉100g，食用盐5g，醪糟汁10g，酱油10g，醋5g，料酒10g，味精1g，胡椒粉1g，泸州豆瓣酱30g，泸州泡椒100g，泸州泡姜80g，鲜汤1000g。

注：以一份为标准，供10—12人品用。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB 5749、GB/T12729.1 的规定。

4.2.2 饮用水 符合 GB 5749 规定要求

4.2.3 鲫鱼，选择田间、池塘自然生长的鲜活鲫鱼，每尾在 75g 左右的最佳。

4.2.4 豆瓣，泸州生产的泸州豆瓣酱最佳。

4.2.5 选用泸州泡辣椒、色泽鲜红，无异味，并符合《泸州泡椒工艺技术规范》。

4.2.6 选用泸州泡姜，色正无异味，并符合《泸州泡椒工艺技术规范》。

4.2.7 菜籽油，本地生产的菜籽油最佳，也可采用其它植物油代替。

4.2.8 化猪油 用猪板油熬制后的化猪油，色白无异味为宜。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 鲫鱼去鳞、去内脏、去鳃洗净腔内黑膜及血污、用大葱叶 20g、食盐 3g、老姜、料酒码味 10 分钟。

5.1.2 泡辣椒去籽、泡姜剁成颗粒；芹菜洗净后切成颗粒；大葱洗净 80g 切成长 3 cm 的节待用。

5.1.3 豆瓣剁细、大蒜去蒂待用。

5.2 烹制装盘

锅置于旺火上，放熟菜籽油、化猪油烧至 100℃时，放入剁细的豆瓣、泡辣椒粒、泡姜粒炒香上色后，大蒜炒香，掺入鲜汤烧沸，放入盐、酱油，胡椒粉、醪糟汁调味后，下鲫鱼烧沸后移置于小火烧至 10 分钟左右。中途应将鱼身轻轻翻面一次，继续烧 5 分钟待鱼熟入味后，用筷子将鱼整齐地夹入窝盘内，再将锅中余下的汤汁约 600g 左右烧沸后，放入芹菜颗，葱节，味精、用水豆粉勾二流芡汁烧沸后，加入醋将锅中的滋汁淋在鱼身上即成。

6 感官及味感

色泽红亮、咸鲜微辣、肉质细嫩 形态完整。

7 注意事项

7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局[2018]12 号）的规定。

7.2 预处理时，需把鱼腹腔内的黑膜冲洗干净。

7.3 烧鱼过程中使用小火，中途应进行翻面。

7.4 炒调料时油温不宜过高，炒香上色再加入鲜汤烧鱼。

