

LCX

团 体 标 准

T/LCX 006—2019

甜酸鱼工艺技术规范

2019 - 12 - 15 发布

2020 - 2 - 28 实施

泸州市餐饮行业协会 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.....	2
5 工艺流程.....	2
6 感观及味感.....	3
7 注意事项.....	3

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。

本标准由泸县餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市餐饮行业协会归口。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会团体标准委员会、泸县餐饮行业协会、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、泸县云锦粮贸宾馆、立石中山酒家、德胜同堂饭店、方洞镇农家宴、牛滩凯旋大酒店、泸县金蟾大酒店、泸县龙城大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

本标准为首次发布。

引 言

1、菜点源流

甜酸鱼是泸州的一道地方乡土传统名菜，具有浓厚的家常风味。是用稻田、水库、堰塘、河流自然生长的新鲜小鲫鱼，通过挂糊酥炸后，装碗上笼蒸制、浇汁而成。

甜酸鱼源于我市泸县。泸县素有川南鱼米之乡之美称，丰富的水系为鱼类的生长提供了自然生长条件，淡水鱼品种多，鲫鱼又十分丰富，这为泸县九大碗提供了价廉物美的食材。甜酸鱼乡土风味浓郁，深受民间喜爱，它既是泸县的代表菜之一，又是泸县九大碗中的主要菜品。此菜不仅体现了九大碗宴席中年年有鱼的吉祥寓意，而且又有可调节宴席菜品的口味作用。

2、菜点典型形态示范



甜酸鱼工艺技术规范

1 范围

本标准规定了扣肉的术语和定义，原辅料要求、制作工艺、注意事项等技术要求。

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 九大碗

《泸县志》记载：“凡宴宾客必盛饌，仅备土物八味者谓之八碗，九味丰盛谓之九大碗，是为常席”。“九大碗”是泸县农村筵席以蒸菜为主的地方风味特色。经过上百年的演变，泸县九大碗已形成“四凉菜、九热菜、两点心、一尾汤”的菜式格局。

3.3

甜酸鱼

甜酸鱼是以选用自然生长的鲫鱼为主料，运用炸、蒸相结合的制作工序烹制而成，具有鱼质酥软，滋润鲜香，甜酸爽口，形态完整的一道地方风味菜品。

3.4

风车形

传统装盘形式之一，是将原料整齐地装入蒸碗内，按顺时针方向首尾覆盖拼摆一周成形，因形似风车而得名

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

鲫鱼 600g、大葱 20g、熟菜油 1000g、老姜 10g、川盐 4g、红苕淀粉 50g、鸡蛋 1 个、醪糟汁 20g、花椒 10 粒、胡椒末 1g、味精 1g、白糖 15g、酱油 10g、醋 50g、料酒 5g、鲜汤 400g。

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/T 12729.1 的规定。

4.2.2 鲫鱼，选择泸县田间自然生长的鲜活鲫鱼为宜，每条在 50g 左右。

4.2.3 淀粉，选用泸县出产的红苕淀粉为宜

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 鲫鱼洗干净，去鳞、去内脏、挖鳃用冷水去血水后，用盐 2g，老姜片、料酒、胡椒末、葱叶码味 20 分钟。

5.1.2 将红苕淀粉碾细用冷水发湿后，加入鸡蛋液与红苕淀粉调制成全蛋淀粉糊待用。

5.1.3 将鲫鱼擦干水分，拣去葱叶、老姜片不用，将鱼置于盆中放入花椒，用全蛋糊挂糊。

5.1.4 取锅置火上，放下熟菜油烧至 6 成油温，将鲫鱼依次裹上全蛋糊后，放入油锅中炸至定型后捞出，待油温回升至 7 成时，再复炸至鲫鱼酥香，色金黄捞出待用。

5.2 装碗烹制

5.2.1 将鱼放入蒸碗中，鱼头向下，依次摆成风车形状，放入醪糟汁，白糖、酱油、醋 20g、老姜片、大葱节和鲜汤 200g，上笼用旺火沸水蒸 30 分钟取出。

5.2.2 取出后将原汤汁滗出于锅中，拣去姜、葱不用。反扣于青花凹盘中，将汤汁及鲜汤烧沸后放入味精、盐 2g 勾薄芡烧沸后放入醋，浇在鱼身上即成。

6 感观及味感

色泽棕色，鱼质酥软，滋润鲜香，甜酸适口。

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 醋分两次加入，第一次用量少、第二次用量大。

7.3 炸鱼时先用中油温慢炸定型后，复炸至酥脆。

7.4 调味时，掌握好盐、糖、醋三者间的用量。

7.5 选用竹笼蒸制，放置位置应在蒸笼的上格。

