

ICS  
X

# DBS50

## 重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ —2012

---

### 渝北麻辣水煮鱼 烹调操作技术规范

(征求意见稿)

2012-XX-XX 发布

2012-XX-XX 实施

重庆市卫生局 发布



## 前 言

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

本标准起草单位：重庆市渝北区餐饮行业协会。

本标准主要起草人：陈远光

本标准于2012年xx月xx日首次发布。



# 渝北麻辣水煮鱼烹调操作技术规范

## 1 范围

本规范适用于渝北麻辣水煮鱼烹调操作。

## 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。凡是标注日期的引用文件，仅所标注日期的版本适用于本文件。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 5461 食用盐

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8937 食用猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 20560 郫县豆瓣

NY 5053 无公害食品 普通淡水鱼

NY 5323 无公害食品 香辛料

NY 5529 无公害食品 辣椒干

NY/T 1193 姜

SB/T 10040 花椒

SB/T 10348 大蒜

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒

国家食品药品监督管理局〔2011〕395号《餐饮服务食品安全操作规范》

## 3 卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

## 4 原辅料

### 4.1 鲜鱼（淡水鱼）

应符合 NY 5053 标准的规定。

### 4.2 食用油

4.2.1 食用猪油：应符合 GB/T 8937 标准的规定。

4.2.2 食用植物油：应符合 GB 2716 标准的规定。

### 4.3 蔬菜

应符合国家标准及有关规定。

#### 4.4 辣椒干

应符合 NY 5529 标准的规定。

#### 4.5 花椒

应符合 SB/T 10040 标准的规定。

#### 4.6 调味料

4.6.1 豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

4.6.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.6.3 老姜、大蒜：应符合 NY 5323 标准的规定。

4.6.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.6.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.6.6 食用淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.6.7 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

#### 4.7 其他

应符合国家相关标准及有关规定。

### 5 原辅料加工

#### 5.1 鲜(草)鱼

去鳃、去鱼鳞、去腹内黑膜、刮洗干净，从鱼体尾部背脊处进刀将鱼片成两大片，再用正斜刀片分别片成 1.5—2 厘米的薄片。

#### 5.2 食用油

5.2.1 食用猪油和食用植物油按 1:2 比例混合，入锅加热，待油温升至 6—7 成热时，盛装于洁净的容器中待用。

5.2.2 不得使用回收和废弃的食用油。

#### 5.3 辣椒

辣椒切成节，去籽、去蒂。灯笼椒与小米辣按 7:3 的比例混合使用。

#### 5.4 花椒

去籽、去枝梗。

#### 5.5 豆瓣

用刀切细或搅拌机绞细。

#### 5.6 老姜

去皮、洗净、切片或切成米粒。

#### 5.7 大蒜

去皮、洗净、切片或切成米粒。

#### 5.8 食用淀粉

食用淀粉与水溶合成糊状。

#### 5.9 黄豆芽

去根须、洗净，锅掺水烧沸，入锅氽煮 2—3 分钟，起锅沥干水份。另锅置火眼上，炙锅，掺油适量，先老姜、大蒜、豆瓣入锅煸炒至香，再将氽煮后的黄豆芽入锅翻炒入味，盛于盆（钵）容器中待用。

### 6 烹调

#### 6.1 配料表

原辅料	用 量 (g/500 g鲜鱼)
食用猪油	50—70
食用植物油	150—180
辣椒	100—120
花椒	80—100
豆瓣	50—60
食盐	12—15
老姜	20—30
大蒜	10—15
料酒	适量
淀粉	适量

#### 6.2 操作过程

6.2.1 鱼片：加料酒、食盐、水、淀粉拌匀。

6.2.2 锅掺水烧沸，先将鱼头、鱼肋骨放入煮 3—5 分钟，再下鱼片氽煮 2—3 分钟，捞起舀于盛装黄豆芽的盆（钵）内。

6.2.3 另一口锅掺混合油，待油锅升至 5—7 成热时，先加辣椒、后加花椒的顺序入锅，待辣椒呈红褐色，辣香香气浓郁时，连同滚烫的油淋于鱼片上。

#### 6.3 感官要求

鱼片色白，油清亮，麻辣咸鲜，滑嫩爽口。