

DB

湖南省地方标准

DB43/ T 423.2—2010

湘式菜肴

第2部分 剁（酱）辣椒蒸鱼头

Xiang-style cuisine

Part 2: steamed jawl with chop(pickling) chili

2010-03-01发布

2010-05-01实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 质量特征	2
5 要求	3
6 检验方法	4
7 服务规范	5
8 试验规则	5
9 标识、容器、运送	5
附录 A（资料性附录）剁（酱）辣椒蒸鱼头配方	7
参考文献	8

前 言

DB43/T423 由若干部分构成，其预期结构如下：

- 第 1 部分：毛氏红烧肉
- 第 2 部分：剁（酱）辣椒蒸鱼头
- 第 3 部分：辣椒炒肉
- 第 4 部分：干菜蒸扣肉
- 第 5 部分：龟羊汤

.....

本部分为 DB43/T423 的第 2 部分。

本部分由湖南省商务厅提出。

本部分由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：湖南省食品质量监督检测所、湖南省餐饮行业协会。

本部分主要起草人：杨代明、常国强、谭添三、许菊云、王墨泉、聂厚忠、孙桂芳、张力行、高沉香、黄惠明。

湘式菜肴 第2部分 剁（酱）辣椒蒸鱼头

1 范围

DB43 / T423 的本部分规定了湘式菜肴剁（酱）辣椒蒸鱼头的定义、要求、试验方法和标识、包装与运送。

本部分适用于湘式菜肴剁（酱）辣椒蒸鱼头的制作、检验、销售和教学。

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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中最大农药残留限量
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准
- GB 18406.4 农产品安全质量 无公害水产品安全要求
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10426-2007 餐饮业经营规范
- NY 5001 无公害食品 葱蒜类蔬菜
- NY 5225 无公害食品 生姜
- DB43/T 152 无公害蔬菜
- DB43/ 230 腌渍辣椒
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语及第1号修改单
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名及第1号修改单
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/ 456 湘味豆豉
- DB43/T 470 净菜通则
- DB43/T 560 湘菜模糊辣度的测定

3 术语与定义

DB43/T421. 1 和 DB43/T422 所界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

剁（酱）椒蒸鱼头

剁（酱）辣椒蒸鱼头

以鳊鱼的头为主料，加入湖南省产的剁辣椒或酱辣椒为配料蒸制而成的，具有浓厚酸辣坛子风味的熟制鱼制品。

注 1：酱椒蒸鱼头又名开胃鱼头；鳊鱼头每边分别放剁辣椒和酱辣椒按本标准进行加工而成的菜肴称双色鱼头；以鱼头周边摆放油淋红辣椒装饰的剁椒鱼头称为江山一遍红。

注 2：食用完鱼头所余的剁（酱）辣椒鱼汤，可拌入刚煮熟的清水面条，是一道极好的面点。

3. 2

酱辣椒

将新鲜青辣椒洗净晾干后，用较多的食盐一层层撒匀压榨脱水，再入坛（袋）密封腌渍而成的盐渍辣椒。

4 质量特征

4. 1 原辅料特征

4. 1. 1 鳊鱼：宜选用产自湖南境内的无污染水质生长的鲜活鳊鱼。

4. 1. 2 剁辣椒、酱辣椒：宜选用产自湖南的剁辣椒、酱辣椒，也可用产自湖南境内的鲜红尖辣椒自制剁辣椒。要求食盐含量(10~14)g/100g，总酸（以乳酸计）为(1. 0~1. 5)g/100g，模糊辣度为（2~5）度。

4. 1. 3 大蒜籽：宜选用湖南茶陵产香蒜籽（红皮蒜）。

4. 1. 4 不得使用食醋和食品添加剂。

4. 2 烹饪技术特征

4. 2. 1 烹调方法特征

烹调方法为蒸，调料的预先熟制方法为炒。

4. 2. 2 具体操作特征

1) 鳊鱼头腌渍：将鳊鱼头带肉 2. 5cm 处斜刀切下，呈蝴蝶状，可用盐、葱、姜、料酒稍腌渍，待蒸。

2) 调味蒸制：将鳊鱼头眼睛朝上放入盛器内，再将炒制好的剁辣椒或酱辣椒等调味料平铺盖在鱼头上方，入蒸汽柜大火蒸制。

4. 3 菜肴风格特征

4. 3. 1 风味类型：洞庭湖区风味。

4. 3. 2 菜肴特征：呈蝴蝶状，色泽红亮或暗青，酸辣香爽，鱼肉嫩滑。

4. 3. 3 消费人群类型：筵宴菜、家常菜。

5 要求

5.1 原辅料要求

按照附录 A 的配料表准备符合以下要求的原辅料。

- 5.1.1 鳊鱼应经畜牧水产部门检疫合格, 并符合 GB 18406.4 的要求。
- 5.1.2 鲜辣椒应符合 DB43/T 152 的要求。
- 5.1.3 剁辣椒或酱辣椒应符合 DB43/230 的要求。
- 5.1.4 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 5.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 5.1.6 酿造酱油应符合 GB 18186 的要求。
- 5.1.7 生姜应符合 NY 5225 的要求。
- 5.1.8 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
- 5.1.9 食盐应符合 GB 5461 的要求。
- 5.1.10 生葱、大蒜籽应符合 NY 5001 的要求。
- 5.1.11 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.12 浏阳干豆豉应符合 DB43/456 的要求。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

5.2.1.1 鱼头去腥改切

鳊鱼用背宰法宰杀, 去净鳞和鳃, 开膛去内脏、黑膜等污物, 洗净, 斜切下鱼头, 呈蝴蝶状, 可用食盐、葱、姜、料酒稍腌渍。取出冲洗干净, 吸去表面水份, 应符合 DB43/T 470 相应要求。

5.2.1.2 自制剁辣椒

红辣椒洗净去蒂, 剁成 0.5 厘米大小粒状, 用食盐密封腌制 15 天以上。

5.2.1.3 香辛料加工

蒜子去外衣, 剁成 0.3 厘米大小状的蒜末。老姜去皮, 剁成 0.3 厘米大小状的姜末。小葱切 0.3 厘米大小米状的葱花。

5.2.2 调味料预先炒制

将剁辣椒或酱辣椒、蒜末、姜末、紫苏、浏阳豆豉放在盛器内, 用味精、食用油拌匀炒制成剁(酱)辣椒调味料。

5.2.3 蒸制

将鳊鱼头眼睛朝上放入垫有紫苏的盛器内, 再将剁辣椒或酱辣椒调味料平铺盖在鱼头上方, 入蒸汽设备中大火蒸制 12 分钟左右出锅, 撒上葱花即可。

5.3 感观要求

感观指标应符合表 1 规定。

表 1 感观指标

项 目	要 求
盛装形态	鱼头呈蝴蝶形状。红（青、黄）、白、绿相间有序，明快；装盘讲究，菜形、份量与盘碟协调具美感
色 泽	色泽红亮或青亮或黄亮
口 感	鱼头酸辣微甜，鱼香柔和，嫩滑爽口。
风 味	鱼肉具有浓郁的剁辣椒或酱辣椒坛子风味，无腥味等异味。
杂 质	无肉眼可见外来物

5.4 品质要求

鳊鱼头品质指标应符合表 3 规定。

表 3 鳊鱼头品质指标

项 目	要 求
鱼肉中食盐（以NaCl计）/(g/100g)	0.5~1.5
鱼肉中总酸（以乳酸计）/(g/100g)	0.3~0.8
鳊鱼头占总质量百分比/(g/100g) ≥	50
鱼肉辣度(指模糊辣度)	1~5

5.5 安全要求

安全指标应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。致病菌不得检出。

5.6 厨房卫生要求

厨房卫生安全应符合 SB/T 10426-2007 第 3.5 条款的有关要求，还要符合以下要求：

- 5.6.1 厨房制作人员应取得健康许可证；进入厨房前洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服帽，仪容仪表整洁，不留长发、长指甲、带首饰，不得抽烟。
- 5.6.2 厨房要保持无杂物堆放，无脏物，无脏水；地面下水沟保持畅通干净，无脏物；墙壁水管保持卫生，无油污；有防蚊、蝇、鼠设施或措施。
- 5.6.3 灶头和抽烟罩要经常打扫，保持干净明亮，无油污，各种调料的容器要干净，排放整齐。
- 5.6.4 工作台每次炒完菜后，必须把台上，台下的脏物冲刷干净。
- 5.6.5 库房要保持空气流通，地面干净，物品摆放整齐，一原料一标签，无关人员不得随便入内。
- 5.6.6 泔水、垃圾要有专门的容器、地点存放，按有关规定按时回收处理，并打扫干净。
- 5.6.7 厨房的烹饪原料放置要实行四隔离：生料与熟料隔离；成品与半成品、原料隔离；食物与杂物、消毒药物隔离；食品与天然冰隔离。

6 检验方法

6.1 感观指标

通过目测、鼻闻、口尝进行检验。

6.2 品质指标

6.2.1 鱼头占总质量百分比

取一份菜肴，用精密度为 0.1g 天平称总重，挑选出鱼头再称重，计算鱼头质量百分数。

6.2.2 食盐

取鱼头去骨，切碎后取样再按 GB/T 12457 方法检测。

6.2.3 总酸

取鱼头去骨，切碎后取样再按 GB/T 12456 方法检测。

6.2.4 辣度

取鱼头去骨，切碎后取样再按 DB43/T560 方法检测。

7 服务规范

7.1 工作人员应穿工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。进入工作区前洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服帽，仪容仪表整洁，不留长指甲、不带首饰，不露出长发。

7.2 服务员应清晰地报出菜肴名称，亮出标识，并熟悉其菜肴特征和制作过程。

7.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

8 试验规则

8.1 出菜检验

厨房卫生安全应符合 SB/T 10426-2007 第 3.5 节的有关要求。

每道菜肴出厨房前应通过感观检验合格方可上菜。

8.2 验收检验

顾客是感观指标的验收检验员之一。

8.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

9 标识、容器、运送

9.1 标识

湘式菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，湘式菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注

DB43/T 423. 2—2010

内容包括菜肴名称、执行标准号。

9.2 容器

盛装容器符合 GB 13121 的要求。

9.3 运送

菜品制作好后要及时运送，应在适宜食用的温度下运送到就餐地。运送工具应清洁卫生，冬天应有保温设施或措施。不得与易污染或对菜肴串味的物品混装运送。

附录 A

(资料性附录)

剁(酱)辣椒蒸鱼头配方

- A.1 主料：鱼头约重 1250 克（去鳞去腮后重约 1000 克）。
- A.2 配料：剁(酱)辣椒 350 克。
- A.3 调料：料酒 25 克、味精 10 克、浏阳干豆豉 2 克、大蒜末 10 克、生姜末 10 克、鲜紫苏 20 克、葱花 10 克。
- A.4 助料：食用植物油 100 克。

参 考 文 献

- [1] 石荫祥编著,《湘菜集锦》,由湖南科学技术出版社出版,1983年5月第一版。
 - [2] 谭添三主编,许菊云副主编,《中国湘菜湘点 传统菜》,湖南科学技术出版社,2002年4月第1版。
 - [3] 许菊云编著,《烹饪艺术》,辽宁科学技术出版社,2001年3月第一版。
 - [4] 李建国主编,谭添三副主编,《中国湘菜湘点 家常菜》,湖南科学技术出版社,2002年3月第1版。
 - [5] 高沉香主编,谭添三主审,《湘菜新潮流 家常口味菜》,湖南科学技术出版社,2003年7月第1版。
-