

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 1129—2008

鲁菜 糟熘鱼片

2009-XX-XX 发布

2009-08-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准附录 A 为资料性附录。

本标准由山东省质量技术监督局提出。

本标准起草单位：济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：黑伟钰、朱传东、郑军、陈秋、尹衍国、张大亮。

鲁菜 糟熘鱼片

1 范围

本标准规定了糟熘鱼片的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于采用鲁菜传统工艺加工烹制鲁菜系列菜肴的糟熘鱼片。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 1445 绵白糖

GB 1534 花生油

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

NY/T 1193 姜

中华人民共和国卫生部令第10号《餐饮业食品卫生管理办法》

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

熘

是将切配后的丝、丁、片、块等小型原料或整形原料（多为鱼、虾、禽类），经滑油、油炸、蒸煮等方法加热成熟，再用调制的芡汁浇于原料上，或将原料投放芡汁中翻拌成菜的烹调方法。

3.2

勾芡

是借助淀粉在遇热糊化的情况下具有吸水及粘附、光滑润洁的这一特点，在菜肴制作过程中，原料已基本成熟时，向锅中加入淀粉溶液，使菜肴汤汁具有一定浓稠度的工艺。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：鳊鱼一尾约重750g。

4.1.2 配料：蒜黄20g、油菜心6棵、水发枸杞6颗、鸡蛋一只。

4.1.3 调料：姜汁10g、湿淀粉50g、香糟酒100g、味精1g、盐1g、熟鸡油10g、清汤150g、花生油500g（约耗50g）、白糖30g。

4.2 要求

- 4.2.1 鳊鱼应鲜活。
- 4.2.2 上浆时掌握好稠稀度，不应太用力，以免鱼肉破碎。
- 4.2.3 滑油时应控制好油温，温度不宜过高。
- 4.2.4 原料应干净卫生，符合 GB 1445、GB 1534、GB 2733、GB 2748、GB 5461、GB 5749、GB/T 8885、GB/T 8967 和 NY/T 1193 的规定。

5 烹饪器具

- 5.1 炉灶：宜选用燃油、燃气两用炒菜灶。
- 5.2 炊具：宜选用炒勺或双耳炒锅。
- 5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 刀工

- 6.1.1 将鳊鱼剔下鱼肉，切长 4cm，宽 2.5cm，厚 0.5cm 的片。
- 6.1.2 蒜黄切 3.5cm 的段，油菜心在根部打深约 0.7cm 的十字花刀，酿入枸杞。

6.2 烹调

- 6.2.1 将鱼头、尾蒸熟。
- 6.2.2 把鱼片用蛋清、湿淀粉（25g）浆好。
- 6.2.3 炒勺上火，放入花生油烧到油温 100℃，把浆好的鱼片逐片下油里滑透，倒在漏勺里沥去油。勺内下入清汤，调入香糟酒、白糖、精盐、味精、姜汁，烧开后撇去浮沫，下入滑好的鱼片，再烧开，移微火煨靠 1.5min。
- 6.2.4 炒勺回旺火，放入鱼片、笋片、蒜黄，用湿淀粉勾芡，放入熟鸡油掂翻均匀即成。

6.3 烹调要求

- 6.3.1 先将锅烧热滑透，防止鱼片粘锅。
- 6.3.2 熘制时尽量减少鱼片在锅内的时间，鱼片上汁后即可出锅，防止鱼片破碎。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径为 30cm（十二寸）的鱼盘。

7.2 盛装方法

将鱼头鱼尾摆在鱼盘两头，油菜摆在两边。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

鱼片洁白，熘汁浅红。

8.1.2 香味

糟香浓郁。

8.1.3 口味

咸鲜糟香。

8.1.4 形态

头尾在两端，鱼片在中间。

8.1.5 质感

滑嫩。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。

8.2.2 制作过程应符合《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

9 营养指标

见附录 A。

10 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间以不超过 15min 为宜。

附 录 A
(资料性附录)
营养检析表

表 A.1 糟溜鱼片营养检析表

菜品名称		糟溜鱼片
主料		鳊鱼一尾约重 750g
配料		鸡蛋一只、水发木耳 35g、蒜黄 20g、油菜心 6 棵、水发枸杞 6 颗
调味料		姜汁 10g、湿淀粉 50g、香糟酒 100g、味精 1g、精盐 1g、熟鸡油 10g、清汤 150g、植物油 500g (约耗 50g)、白糖 30g
营养成分	能量	≥1785.5kcal
	蛋白质	≥142g
	脂肪	≥58g
	碳水化合物	≥34g
	胆固醇	≥690mg
	钙	≥1170mg
	钾	≤2578mg
	磷	≤1907mg
	维生素 A	≤254mg
	硒	≤213 μg
检析依据 (食物成分的分析方法或 计算方法)		重量法；蛋白质=总氮×蛋白质折算系数；碳水化合物=100—(水分+蛋白质+脂肪+灰分)；纸层析测定法；荧光测定法等

