

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 冬瓜烧鱼

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省质量品牌促进会 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由绩溪县酒店餐饮烹饪协会提出。

本文件由安徽省质量品牌促进会和绩溪县酒店餐饮烹饪协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：冯文敏

引 言

0.1 文化背景

“冬瓜烧鱼”是绩溪岭北另一种民间锅肴。旧时，由于吉庆季节及原材料等原因，岭北一品锅多在冬春时节烹制；而夏秋两季冬瓜及草鱼上市，则盛行做“冬瓜烧鱼。”烧鱼的原料一般选用草鱼，必须是以青草喂养的池塘草鱼，如以饲料喂养的则味道大大逊色了。冬瓜以当地的土种冬瓜为佳。草鱼属硬骨鱼纲，鲤科。鱼的外观呈青黄色，属淡水鱼，因以青草为食故名。其肉甚为味美。绩溪岭北一带的水塘皆为沙质底，所饲养的草鱼鱼肉概无泥腥味。冬瓜属葫芦科，一年生蔓性草本，果肉较厚，呈白色，其质疏松而汁多，味淡而性寒，具清热化痰、利水消肿功效。“冬瓜烧鱼”是一种荤素搭配的锅菜。岭北乡村中做此菜时，下料数量多视宾客人数而定，一般以每人半斤鱼、一斤冬瓜计数下料，故有“每客鱼半斤”之说。以活鱼宰杀入锅烹制，其味更加酥嫩鲜美。锅底内的冬瓜块，以鲜鱼的汤汁煨过，更是别有一番风味。冬瓜是一种消脂瓜果，淡水鱼则多数性凉，“冬瓜烧鱼”是一道老少咸宜的夏秋保健菜肴。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 冬瓜烧鱼

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜冬瓜烧鱼的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。
本文件适用于绩溪徽菜冬瓜烧鱼的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

请选择适当的引导语

3.1

冬瓜烧鱼 Roasted fish with winter melon

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

塘草鱼500g、冬瓜300g。

4.1.2 辅料

香菜5g、葱丝5g、姜4g、蒜3g、干辣椒3g、红椒丝5g。

4.1.3 调料

盐3g、白糖2g，黄酒5g，老抽5g、一品鲜3g。

注：原材料数量均为净料量。

4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购标准参见附录 A。

4.2.2 原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水用符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切配

5.1.1 主料

5.1.2 辅料

5.1.3 调料

5.2 烹制

5.2.1 草鱼去内脏，鱼鳞，鱼鳃洗净，草鱼切块备用，冬瓜切 3 厘米的块，掉水备用，炒锅注油烧热。

5.2.2 放入生姜、大蒜、干辣椒煸炒，放入鱼块。加入盐、白糖、老抽、一品鲜、黄酒，加适量水大火煮沸。

5.2.3 转小火煮熟烂起锅前加少量味精，冬瓜放入锅底在鱼块放入，加葱丝、红椒丝即可。

5.3 盛装与成型

5.3.1 。

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	红润
气味	浓香
味道	复合味、咸、鲜
质地	滑嫩
形态	块

7 最佳食用时

炭火炉保温。

附 录 A
(资料性)
原辅材料采购标准

原辅材料采购标准见表A. 1。

表 A. 1 原辅材料采购标准

类型	名称	标准号	标准名称
主料	塘草鱼	NY/T 842	绿色食品 鱼
	冬瓜	NY/T 655	绿色食品 茄果类蔬菜
辅料	菜	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
	葱丝	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	姜	GB/T 30383	生姜
	蒜	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	干辣椒	NY/T 944	辣椒等级规格
	红椒丝	NY/T 944	辣椒等级规格
调料	盐	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
	白糖	GB/T 317	白砂糖
	黄酒	QB/T 2745	烹饪黄酒
	老抽	GB/T 18186	酿造酱油
	一品鲜	GB/T 18186	酿造酱油