

团 体 标 准

XX XXXXX—XXXX

绩溪徽菜 羊排臭鳊鱼

点击此处添加标准名称的英文译名

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – XX – XX 发布

2022 – 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：

引 言

0.1 文化背景

中国汉字源于生活，“鲜”字代表鱼和羊一道烹饪其味特别鲜美。羊排臭鳊鱼就是展示中国汉字文化精髓“鲜”的经典名菜。羊肉是含有丰富的各种维生素，碳水化合物以及蛋白质等，经常吃羊肉有利于增强抵抗力，预防肿瘤的发生。特别是寒冷的冬季，品食羊肉更能助暖御寒。臭鳊鱼是徽菜的招牌菜，鱼肉经发酵后闻起来臭，吃起来香，并富含氨基酸，肉质鲜嫩、醇滑爽口，为食客大众之爱，羊排臭鳊鱼就是将羊排切断加料烹饪成熟后，鱼羊结合，用香菜点缀，臭鳊鱼香柔，相时呈现，别有意趣。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 羊排臭鳊鱼

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜羊排臭鳊鱼的定义、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羊排臭鳊鱼的制作。

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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊排臭鳊鱼 smelly Mandarin fish with lamb chops

4 原辅材料及要求

4.1.1 主料

臭鳊鱼600g、羊排400g。

4.1.2 辅料

高汤600g、香菜30g、葱20g、姜20g、蒜50g

4.1.3 调料

菜籽油30g、盐5g、胡椒粉3g。

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 清洗和烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切料

5.2 烹制

- 5.2.1 臭鳊鱼洗净改刀成块用菜籽油煎至两面微黄待用；
- 5.2.2 起锅放入葱、姜、蒜，将臭鳊鱼烧至七成熟备用；
- 5.2.3 羊排改刀烧至八成烂用砂锅整齐的码入臭鳊鱼块，放入盐小火焖至酥烂收汁，撒上胡椒粉和香菜段即可。

5.3 盛装与成型

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	红亮
气味	芳香浓郁、复合香
味道	纯正
质地	羊排酥烂可口、鳊鱼口感独特
型材	条块清晰

7 最佳食用时

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	臭鳊鱼	NY/T 842	绿色食品 鱼
	羊排		
辅料	高汤		
	香菜	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
	葱	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
调料	菜籽油	GB/T 1536	菜籽油
	盐	GB/T 5461	食用盐
	胡椒粉	NY/T 455	胡椒