

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 清蒸臭鳊鱼

（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。

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：

引 言

0.1 文化背景

绩溪臭鳊鱼的来历已久，相传与明清时期的徽商孝道有密切关系。明末绩溪一徽商外出江浙宁波一带经商，十多年未归，十分思念家中老母亲，于是想在八月中秋之际，赶回家与母亲团聚，记忆中老母亲喜欢吃鱼，于是购置了当地品质最好鳊鱼准备带给老母亲品尝，但由于宁波到绩溪，路途遥远，再加上秋燥温高，所以徽商就先把鳊鱼处理干净，用盐均匀涂抹到鱼上，用油纸包实带回家，经过半个月的跋涉，终于在八月十五中秋节之日回到了家中与母亲团聚，徽商从包裹里拿出鳊鱼，已经有些发臭了，徽商很内疚自责，准备扔了，但老母亲说，这是儿子的一片心意，无论如何要品尝领受，于是把发臭的鳊鱼，加上一些生姜、蒜泥、辣椒片，倒入料酒和酱油，放入铁锅中隔水清蒸，出锅后，老母亲闻到还有臭味，先自己主动品尝，感觉香味独特，肉瓣如蒜，细腻可口，十分高兴，呼徽商全家共同品尝这道偶得美味。这道清蒸臭鳊鱼就此流传下来了，如今，臭鳊鱼成为徽菜中的头牌菜，是徽菜产业中营销产值最大的特色食材，就是因为加工技艺独特，风味独特，品味高雅，臭鳊鱼无论是清蒸、红烧、清炖等皆为上等美味，不仅深受老徽州人喜爱，而且得到北京、上海、广州等大江南北各个阶层广大食客的青睐。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 清蒸臭鳊鱼

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜清蒸臭鳊鱼的定义、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清蒸臭鳊鱼的制作。

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。

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

清蒸臭鳊鱼 Steamed smelt mandarin fish

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

臭鳊鱼800g，火腿50g。

4.1.2 辅料

红椒5g、生姜5g、蒜片5g、葱丝3g、菜心6根。

4.1.3 调料

胡椒粉3g、料酒10g、猪油20g。

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

5.1.1.1 先将臭鳊鱼改刀切厚 20mm 片，用清水泡十分钟

5.1.2 辅料

5.1.2.1 绩溪火腿切薄片用清水泡二十分钟

5.1.3 调料

5.1.3.1 红椒、生姜、蒜头切片、用盐腌制十分钟备用

5.2 烹制

5.2.1 取 20 寸鱼盘，将清水跑过的臭鳊鱼片，逐一有序码出完整鱼型

5.2.2 将火腿片逐一放在鱼片上

5.2.3 红椒、生姜、蒜片码上。

5.2.4 放入料酒、猪油上笼蒸 12 分钟，撒入葱丝、盐、胡椒粉浇热油即可。

5.3 盛装与成型

5.3.1 鱼盘 20 寸盛菜。

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	色泽淡雅悦目
气味	香气诱人
味道	鲜鲜醇厚
质地	鲜嫩肥美
形态	称瓣片

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
	火腿	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
辅料	红椒	NY/T 944	辣椒等级规格
	生姜	GB/T 30383	生姜
	蒜片	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	葱丝	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	菜心	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
调料	胡椒粉	NY/T 455	胡椒
	料酒	SB/T 10416	调味料酒
	猪油	GB/T 8937	食用猪油