

ICS 67.020

CCS X 10

DB3212

泰州市地方标准

DB3212/T 1165—2024

“靖江河豚”（红烧、白烧）制作技艺

Production skill of “Jingjiang pufferfish” (braised, boiled)

2024-09-20 发布

2024-10-20 实施

泰州市市场监督管理局 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。

请注意本文的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由靖江市烹饪餐饮行业协会、靖江市餐饮业商会提出。

本文件由泰州市商务局归口、监督、组织实施。

本文件由靖江市烹饪餐饮行业协会负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：靖江市烹饪餐饮行业协会、靖江市餐饮业商会、江苏百盛酒店管理有限公司、靖江市南园宾馆、靖江市扬子江酒店管理有限公司、靖江市国际大酒店有限公司、靖江市金悦国际酒店有限公司、靖江市滨江花园酒店有限公司、靖江市京伦大酒店、靖江市喜洋洋大酒店、靖江市鸿运酒楼、靖江市心连心大酒店。

本文件主要起草人：夏烦初、陈履锡、闻晓明、金桂华、顾灿红、刘琪、陈网华、陈卫国、丁宇峰、张勇、郑戟、丁银锋、陈文红、高山。

“靖江河豚”（红烧、白烧）制作技艺

1 范围

本文件规定了“靖江河豚”红烧、白烧菜肴的原料要求、制作技艺、成品感官等内容。
本文件适用于“靖江河豚”红烧、白烧此两种菜肴的制作、加工过程。

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/T 1535 大豆油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 20821 液态法白酒
GB/T 30383 生姜
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 39122 养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

靖江河豚 *Jingjiang pufferfish*

指在靖江地域范围非长江养殖（控毒）的暗纹东方鲀（学名：*Takifugu obscurus*），习称河鲀。靖江河豚地域范围位于东经 120°01′ 至 120°33′、北纬 31°56′ 至 32°08′。体近圆形，后部逐渐转细，尾柄略为侧扁。头长适中，吻较短，前端圆钝。口端位，横裂，下唇较长，包在上唇的外端。上下颌各有 2 个喙状牙板。眼小，侧上位。背部自鼻孔后方至背鳍前方，腹部皮肤上都被有刺状的小鳞。背鳍小，略呈圆形，胸鳍短而宽。在胸鳍后上方体侧有 1 个镶有模糊白边的黑色圆形大斑。肉质鲜嫩腴美，蛋白质、脂肪含量丰富。

4 原辅料要求

- 4.1 河豚鱼体和鱼皮是经批准的合规屠宰场按照 GB/T 39122 要求宰杀好的成品。两条鱼体和鱼皮总重范围是 750g—850g。
- 4.2 酱油应选用酿造酱油，氨基酸态氮不低于 0.4g / 100ml，符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.3 所有用水应符合 GB 5749、白酒应符合 GB/T 20821、黄酒应符合 GB/T 13662、生姜应符合 GB/T 30383、冰糖应符合 GB 13104、大豆油应符合 GB/T 1535、味精应符合 GB 2720、食用盐应符合 GB/T 5461、猪油应符合 GB/T 8937 规定的要求。

5 制作程序

5.1 红烧河豚

- 5.1.1 检查鱼体和鱼皮各个部位（如眼睛，腮，内脏等）是否剔除干净，不应有眼球、鳃、内脏、腹腔膜残留，不合格品不得进入下道加工工序。
- 5.1.2 将鱼体和鱼皮洗净后，放流水中继续漂水 40min，直至迎光检视无血丝。
- 5.1.3 起锅加入生活饮用水烧至 60℃，加入两份河豚鱼体和两份鱼皮进行氽水清洗待用。
- 5.1.4 另起锅，锅中加入猪油 250g，大豆油 100g，放入生姜、葱炒香后加入河豚鱼煎制 2min，加入酱油 35g 炝香，加入黄酒 100g 去腥，加 1000g 饮用水烧开后加入盐 16g，冰糖 55g 烧至沸腾，再转中火烧 25min 后，放入河豚鱼皮焖制 20min 即可大火将汤汁收到浓稠，汤汁色泽红亮。
- 5.1.5 鱼体和鱼皮装盘，将汤汁浇淋在鱼体和鱼皮上即可。

5.2 白烧河豚

- 5.2.1 检查鱼体和鱼皮各个部位（如眼睛，腮，内脏等）是否剔除干净，不应有眼球、鳃、内脏、腹腔膜残留，不合格品不得进入下道加工工序。
- 5.2.2 将鱼体和鱼皮洗净后，放流水中继续漂水 40min，直至迎光检视无血丝。
- 5.2.3 起锅加入生活饮用水烧至 60℃，加入两份河豚鱼体和两份鱼皮进行氽水清洗待用。
- 5.2.4 另起锅，锅中加入猪油 150g，豆油 50g 加葱姜煸炒后放入河豚鱼煎制 1min，加白酒 10g 炝锅去腥味，加入沸水 2000g 烧开转中大火烧 25min，再加入河豚皮，转中火再炖煮焖制 20min。
- 5.2.5 炖煮好的河豚鱼体和鱼皮加入盐 10g、味精 10g 即装盘。

6 成品要求

6.1 红烧河豚

- 6.1.1 鱼身完整，鱼皮覆盖在鱼体之上。
- 6.1.2 鱼身和鱼皮色泽红亮，鱼肉嫩细滑，鱼皮软糯肥美，汤汁红亮浓稠，香味浓郁，具有红烧河豚特有的香味。

6.2 白烧河豚

- 6.2.1 鱼身完整，鱼肉鲜嫩。鱼皮软糯，入口即化。鱼汤浓白而不腻，汤醇味美，具有白烧河豚特有的香味。

