|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.30 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |   X 20 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

昭平豆豉桂江鱼制作技术规程

Technical Code of Practice for Producing Zhaoping Guijiang Fish with Black Bean Sauce

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

本文件由广西餐饮烹饪行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县美食协会、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、贺州市药食同源体验养生中心、昭平县昭平镇林家庄饭店、昭平县昭平镇香之美食店。

本文件主要起草人：

昭平豆豉桂江鱼制作技术规程

* 1. 范围

本文件界定了昭平豆豉桂江鱼的术语和定义，确立了昭平豆豉桂江鱼制作的程序，规定了生产工艺的要求，以及各个工艺阶段的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于贺州市昭平县豆豉桂江鱼的制作。

* 1. 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 1532 花生

GB/T 1534 花生油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 10781.3 米香型白酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 22556 豆芽卫生标准

GB/T 30382 辣椒

GB/T 30383 生姜

GB/T 30387 月桂叶

GB/T 30391 花椒

GB/T 35885 红糖

NY/T 455 胡椒

NY/T 654 绿色食品 白菜类蔬菜

NY/T 579 韭菜

NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10416 调味料酒

DBS45/ 050 食品安全地方标准 鲜湿类米粉

DB45/T 934 地理标志产品 黄姚豆豉

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

昭平豆豉桂江鱼 Zhaoping Guijiang Fish with Black Bean

以昭平黄姚豆豉和桂江鱼为主要原料，经豆豉高汤熬制、清洗、腌制桂江鱼、油炸定型、加入辅料、浇高汤上桌和搭配配菜等工艺制成的鱼肉鲜嫩、入味鲜香、调味独特以及营养丰富的地方特色食品。

* 1. 制作工艺
     1. 工艺流程

见图1。

熬制豆豉高汤

油锅炸鱼

清洗、腌制桂江鱼

原辅料选择

浇高汤上桌

搭配配菜

配色

1. 昭平豆豉桂江鱼制作工艺流程图
   * 1. 生产操作
        1. 原辅料选择
           1. 原料

桂江鱼

选择新鲜、体型正常，重量为1250g～1750g的昭平桂江鱼。其他应符合GB/T 2733的规定。

豆豉

应符合DB45/T 934的规定。

* + - * 1. 辅料

猪大骨、猪脚、五花肉，应符合GB 2707的规定。

植物油，应符合GB 2716的规定。

花生油，应符合GB/T 1534的规定。

食用盐，应符合GB 2721的规定。

米粉、粉条，应符合DBS45/ 050的规定。

生产用水，应符合GB 5749的规定。

料酒，应符合SB/T 10416的规定。

米酒，应符合GB/T 10781.3的规定。

韭菜，应符合NY/T 579的规定。

西兰花、香菜，应符合NY/T 743的规定。

大白菜，应符合NY/T 654的规定。

金针菇，应符合GB 7096的规定。

豆芽，应符合GB 22556的规定。

油豆腐，应符合GB 2712的规定。

花生，应符合GB/T 1532的规定。

鲜辣椒（红绿辣椒），应符合GB/T 30382的规定。

葱，应符合NY/T 744的规定。

生姜，应符合GB/T 30383的规定。

香叶，应符合GB/T 30387的规定。

红糖，应符合GB/T 35885的规定。

八角、桂皮、小茴香，应符合GB/T 15691的规定。

花椒，应符合GB/T 30391的规定。

胡椒，应符合NY/T 455的规定。

其他应符合国家食品卫生安全标准及相关法规的规定。

* + - 1. 工艺要求
         1. 熬制豆豉高汤

黄姚豆豉500g，加入100g～125g高度米酒炒干,上锅蒸制30min，将八角10g和小茴香10g、葱30g、姜30g等辅料一起炒香，与焯水后的猪大骨一起熬制成高汤，可加入适量盐、红糖等调味。

* + - * 1. 清洗、腌制桂江鱼

将桂江鱼去鳞除鳃和内脏，用清水淘洗干净，双面打好花刀备用。葱切段姜切片，与盐、料酒等辅料一同混匀抓出香味后把鱼内外涂抹均匀，亦可撒上适量胡椒、花椒，腌制20min～60min。

* + - * 1. 油炸定型

起油锅，待植物油温度达到150℃～200℃，把腌制好的鱼放入油锅油炸，待鱼肉成型后捞起。

* + - * 1. 配色

加入油豆腐、西兰花、大白菜等辅料进行配色。

* + - * 1. 搭配配菜

在锅中加入五花肉或猪脚肉500g，可适当搭配米粉、粉条、韭菜、豆芽、花生、金针菇、香菜、葱花等配菜。

* + - * 1. 浇高汤上桌

把炸好的鱼放入锅中，浇上熬好的豆豉高汤烧滚，撒上青红辣椒即可上桌。

* 1. 生产档案

生产档案记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产记录保存2年以上。

