

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 657—2023

昭平豆豉鱼制作技术规程

Technical code of practice for producing Zhaoping Douche Fish

2023 – 12 – 25 发布

2023 – 12 – 31 实施

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、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、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、昭平县美食协会、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：刘伟勇、左忠才、邱宗云、贝雄军、邱晓芳、龚石凤、莫远军、廉永铭、吴海燕、徐有雄。

引 言

黄姚豆豉是贺州市昭平县特产，历史可追溯至元末明初。黄姚豆豉以其独特的酿造工艺和浓郁的豆香味而闻名，其传统加工技艺于2008年被列入广西壮族自治区级非物质文化遗产名录。2012年黄姚豆豉获原国家质检总局认定为地理标志保护产品。

“好山好地好风景，江河清水出好鱼”，桂江流域优良的水质孕育了鱼的鲜美，使其成为餐桌上的上好食材。昭平豆豉鱼是以桂江水域出产的鲜活淡水鱼类、黄姚豆豉为主料，以猪脚、油豆腐砖和腐竹等为辅料，以食用盐、白砂糖、花生油等为调料，经原料选择、预处理、初加工、烹制等制作工艺制成的具有昭平特色风味的一道名菜，可搭配五花肉、米粉及各种蔬菜加入锅中边煮边吃，具有豉香浓郁，汤汁色泽黑色透亮，口感外酥里嫩的特点。昭平豆豉鱼在首届中国(昭平)民俗美食文化节、2022年、2023年广西餐饮文化博览会上均荣获特金奖，是“昭平十大必吃美食”之一，已成为昭平美食的一张靓丽名片。

团体标准《昭平豆豉鱼制作技术规程》的制定，对传承昭平豆豉鱼制作技艺，打造昭平美食区域品牌，促进昭平特色美食产业高质量发展具有重要意义。

昭平豆豉鱼制作技术规程

1 范围

本文件界定了昭平豆豉鱼的术语和定义，确立了昭平豆豉鱼制作的程序，规定了原料选择、预处理、初加工、烹制等工艺各阶段的操作指示以及成品感官的要求，描述了制作过程信息的追溯方法。
本文件适用于昭平豆豉鱼的制作。

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/T 317 白砂糖
GB/T 1534 花生油
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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/T 18186 酿造酱油
GH/T 1172 姜
SB/T 10416 调味料酒
DB45/T 934 地理标志产品 黄姚豆豉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

昭平豆豉鱼 Zhaoping Douche Fish

以桂江水域出产的鲜活淡水鱼类、黄姚豆豉为主料，以猪脚、油豆腐砖和腐竹等为辅料，以食用盐、白砂糖、花生油等为调料，经原料选择、预处理、初加工、烹制等制作工艺制成的具有昭平特色风味的菜肴，可搭配五花肉、豆豉粉及各种蔬菜加入锅中边煮边吃。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。

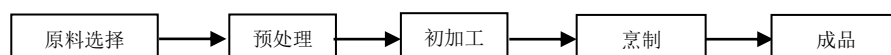


图1 昭平豆豉鱼制作工艺流程图

4.2 加工操作

4.2.1 原料选择

4.2.1.1 主料

4.2.1.1.1 鱼

选择新鲜、体型正常，重量宜为1.25 kg~1.75 kg的昭平桂江水域的鱼，应符合GB 2733的规定。

4.2.1.1.2 豆豉

选择符合DB45/T 934规定的黄姚豆豉。

4.2.1.2 辅料

4.2.1.2.1 选择符合 GB 2707 规定的猪脚、五花肉。

4.2.1.2.2 选择符合 GB/T 1534 规定的花生油。

4.2.1.2.3 选择符合 GB 2721 规定的食用盐。

4.2.1.2.4 选择符合 GB 5749 规定的生产用水。

4.2.1.2.5 选择符合 SB/T 10416 规定的料酒。

4.2.1.2.6 选择符合 GB/T 10781.3 规定的米酒。

4.2.1.2.7 选择符合 GH/T 1172 规定的生姜。

4.2.1.2.8 选择符合 GB/T 317 规定的白砂糖。

4.2.1.2.9 选择符合 GB/T 18186 规定的生抽。

4.2.1.2.10 选择符合 GB/T 15691 规定的葱、八角、桂皮、香叶等调味料。

4.2.1.2.11 选择符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的蔬菜。

4.2.1.2.12 选择符合国家食品安全标准及相关法规规定的油豆腐砖、豆豉粉、腐竹等配菜。

4.2.2 预处理

4.2.2.1 鱼清洗、腌制

鱼清洗干净后，用食用盐将鱼内外表面涂抹均匀，腌制10 min。

4.2.2.2 豆豉蒸制

黄姚豆豉用水洗净沥干，加入适量八角、桂皮、香叶和黄姚豆豉一起放入锅中炒香，再加入适量25% vol~30% vol的米酒上锅蒸制30 min。

4.2.2.3 猪脚焯水

将猪脚清洗干净切块，与适量葱、生姜、料酒一起放入锅中焯水。

4.2.2.4 油豆腐砖、腐竹预处理

将油豆腐砖切块，腐竹泡好切段。

4.2.3 初加工

4.2.3.1 豆豉高汤熬制

将蒸制好的黄姚豆豉（含八角、桂皮、香叶）和焯水后的猪脚放入锅中，按质量比3:50（黄姚豆豉：水）的比例加入水一起熬制60 min至汤汁黑色透亮，豆豉香气浓郁，熬制完成后再加入适量食用盐、白砂糖、生抽等调味。

4.2.3.2 煎制

宜用不粘锅将腌制后的鱼煎至两面金黄成型。

4.2.4 烹制

把煎制好的鱼放入锅中，摆入猪脚、油豆腐砖、腐竹，加入熬制好的豆豉高汤煮10min，开锅淋入花生油50 g，即可上桌，昭平豆豉鱼的成品图片见附录A。

5 成品感官

鱼体完整，汤汁色泽黑色透亮，豉香浓郁，口感外酥里嫩。

6 食用方法

用餐时可根据需要，适当搭配五花肉、豆豉粉及各种蔬菜加入锅中边煮边吃。

7 档案记录

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录保存2年以上。



附 录 A
(资料性)
昭平豆豉鱼成品图

图A. 1给出了昭平豆豉鱼成品图。



图A. 1 昭平豆豉鱼成品图

中华人民共和国团体标准

昭平**豆豉鱼**制作技术规程

T/GXAS 657—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究