

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 770—2024

广西老友鱼制作技术规程

Technical code of practice for producing Guangxi Laoyou Fish

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 07 - 18 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 制作工艺	2
4.1 工艺流程	2
4.2 操作指示	2
5 成品感官要求	3
6 档案记录	3
附录 A（资料性） 配料参考用量配比	4
附录 B（资料性） 筒骨高汤熬制工艺	5
附录 C（资料性） 广西老友鱼成品图	6
C.1 招牌老友桂花鱼	6
C.2 招牌老友黄花鱼	6
C.3 招牌老友鱼	7

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：广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西宴僖餐饮管理有限公司、广西鱼上餐饮管理有限公司、广西职业技术学院、南宁市江南区盛之桂餐饮店、南宁市青秀区桂潇厨坊餐饮店、南宁市青秀区桂之宾餐饮店、南宁市青秀区味觉堂餐饮店、南宁市青秀区桂之梦餐饮店、南宁市小桂厨餐厅、南宁市小郡人家餐厅、南宁市桂悦厨坊餐饮店、南宁市青秀区宵火靚餐饮店、南宁市桂趣餐饮店、南宁市兴宁区百味桂柳人家餐饮店、南宁市良庆区桂宵精坊餐饮店、南宁市经济技术开发区龙之桂客厨坊餐饮店。

本文件主要起草人：李恒、赵茂桦、蓝仁善、林叶新、李荣干、覃汉奉、秦鑫冬、李国金、陈文龙、张俊福、黄南安、黄兴潘、农学城、黎少壁、何桂明。

广西老友鱼制作技术规程

1 范围

本文件界定了广西老友鱼的术语和定义，确立了广西老友鱼制作的程序，规定了主料、辅料选择、切配、炸制、炒料、调味、焖制、盛装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。

本文件适用于广西老友鱼的制作。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
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 8233		芝麻油
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
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 17401	食品安全国家标准	膨化食品
GB/T 18186		酿造酱油
GB/T 21999		蚝油
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 42464		豆豉质量通则
GH/T 1172		姜
GH/T 1193		番茄
GH/T 1194		大蒜
SB/T 10371		鸡精调味料
SB/T 10756		泡菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广西老友鱼 Laoyou Fish

宜使用桂花鱼、鲈鱼等广西常见水产鱼类为主料，酸笋、蒜米、豆豉、红泡椒、番茄等为辅料，经炸制、炒料、调味、焖制等工艺制成的具有酸、辣、咸、鲜地方特色风味的菜肴。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。

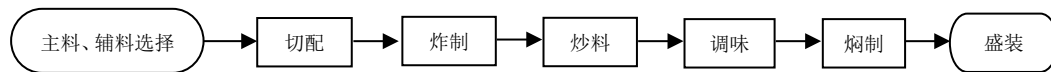


图1 广西老友鱼制作工艺流程图

4.2 操作指示

4.2.1 主料、辅料选择

4.2.1.1 主料

宜选择重量为750 g~1 000 g，且符合GB 2733规定的桂花鱼、鲈鱼、清江鱼（剑骨鱼）、大头鱼、黄花鱼等鲜活鱼类。

4.2.1.2 辅料

4.2.1.2.1 选择符合 GB 5749 规定的饮用水。

4.2.1.2.2 选择符合 GB 2707 规定的筒骨、猪脚、鸡架骨。

4.2.1.2.3 选择符合 SB/T 10756 规定的红泡椒。

4.2.1.2.4 选择符合 GH/T 1193、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的番茄。

4.2.1.2.5 选择符合 GB 2714 规定的酸笋丝。

4.2.1.2.6 选择符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 规定的香菜叶。

4.2.1.2.7 选择符合 GB 17401 规定的炸碗豆。

4.2.1.2.8 选择符合 GH/T 1172 规定的生姜。

4.2.1.2.9 选择符合 GH/T 1194 规定的蒜米。

4.2.1.2.10 选择符合 GB 2716、GB 10146 规定的食用油。

4.2.1.2.11 选择符合 GB/T 10781.3 规定的米酒。

4.2.1.2.12 选择符合 GB/T 18186 规定的生抽。

4.2.1.2.13 选择符合 SC/T 3601 规定的蚝油。

4.2.1.2.14 选择符合 GB/T 8233 规定的香油。

4.2.1.2.15 选择符合 GB/T 42464 规定的豆豉。

4.2.1.2.16 选择符合 GB/T 15691 规定的白胡椒粉。

4.2.1.2.17 选择符合 GB 31637 规定的食用淀粉。

4.2.1.2.18 选择符合 GB 2720 规定的味精。

4.2.1.2.19 选择符合 SB/T 10371 规定的鸡精调味料。

4.2.1.2.20 选择具有广西本土风味且符合 GB 31644 规定的老友酱。

4.2.2 切配

4.2.2.1 鱼

将鱼清洗处理干净后，采用腹开法处理鱼并且取出内脏后清洗干净展开，背部改刀，改刀深度以离背鳍1 cm~2 cm，不划破穿至背部为宜。

4.2.2.2 酸笋、红泡椒

将酸笋切成(0.3 cm~0.5 cm) × (0.3 cm~0.5 cm) × (5 cm~6 cm) 的丝，红泡椒切成(0.8 cm~1 cm) 长的段，备用。

4.2.2.3 番茄

将番茄清洗干净后，切成(2 cm~3 cm) × (2 cm~3 cm) 的粒，备用。

4.2.2.4 生姜、蒜米

将生姜、蒜米清洗干净后，切成(0.3 cm~0.5 cm) × (0.3 cm~0.5 cm) 的粒，备用。

4.2.2.5 香菜

将香菜清洗干净，去掉茎，只留叶片，备用。

4.2.2.6 豆豉

将豆豉挑去杂质，备用。

4.2.3 炸制

在清洗处理好的鱼表面两侧拍一层薄薄的玉米淀粉，将食用油烧热至200 °C~220 °C，放入鱼炸2 min~3 min至表面微黄后捞起，以鱼肉外香里嫩为宜，备用。

4.2.4 炒料

将锅洗干净烧至锅内无水分残留后加入食用油，待油温达到150 °C~180 °C后加入蒜粒、姜粒、豆豉爆炒1 min，再放入红泡椒、酸笋煸香，充分爆香料头，最后炝入生抽，加入老友酱、番茄粒翻炒1 min~2 min，配料用量参见附录A。

4.2.5 调味

炒料完成后，往锅中加入筒骨高汤，高汤熬制方法见附录B，放入炸制好的鱼，再加入白酒、蚝油、生抽、白胡椒粉进行调味，配料用量参见附录A。

4.2.6 焖制

调味后再加盖慢火焖煮2 min~5 min，焖至入味后，加入香油2 g~3 g，中火收汁起胶熟透即可。

4.2.7 盛装

将鱼捞起置于盘中，再捞起汁中小料摆在鱼身上，淋入汁，撒上炸碗豆20 g~25 g，表面点缀香菜即可出菜。出菜时，于盘底下加火保持温度，广西老友鱼摆盘点缀整齐美观，图片见附录C。

5 成品感官要求

广西老友鱼汤色红润有光泽，汤汁醇厚，酸、辣、咸、鲜相互融合，鱼肉滑嫩多汁，爽口开胃。

6 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)
配料参考用量配比

配料参考用量配比见表A.1。

表A.1 配料参考用量配比

原料	参考用量 (g)	用量配比 (%)
高汤	1000	71.78
老友酱	150	10.76
番茄粒	80	5.74
酸笋	50	3.58
食用油	50	3.58
蒜粒	15	1.07
姜粒	10	0.72
红泡椒	10	0.72
白酒	10	0.72
生抽	8	0.57
豆豉	5	0.36
蚝油	5	0.36
白胡椒粉	0.5	0.04

附 录 B
(资料性)
筒骨高汤熬制工艺

筒骨高汤熬制工艺见表B.1。

表B.1 筒骨高汤熬制工艺

食材	加工工艺	成品品质要求
主料：猪筒骨、鸡架骨、猪脚或几种混合原料 辅料：姜、葱、白酒等	(1) 将猪筒骨、鸡架骨、猪脚洗净、焯水备用； (2) 按原料:水=1:5的比例将筒骨、鸡架骨、猪脚等原料放入锅中加水熬制； (3) 熬煮约4h至汤色变白，熬出肉香味即可	淡奶白色，香味清新，鲜美可口



附录 C
(资料性)
广西老友鱼成品图

C.1 招牌老友桂花鱼

见图C.1。



图C.1 招牌老友桂花鱼

C.2 招牌老友黄花鱼

见图C.2。



图C.2 招牌老友黄花鱼

C.3 招牌老友鱼

见图C.3。



图C.3 招牌老友鱼

中华人民共和国团体标准
广西老友鱼制作技术规程
T/GXAS 770—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究