

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1081—2025

横县鱼生制作技术规程

Technical code of practice for cooking Hengxian Yusheng

2025 – 07 – 25 发布

2025 – 07 – 31 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 制作过程卫生要求 2

5 专用器具要求 2

6 制作工艺 2

 6.1 工艺流程 2

 6.2 工艺操作 2

7 食用步骤 3

附录 A（资料性） 横县鱼生的不同生鱼片图片 4

 A.1 “单飞”鱼片 4

 A.2 “双飞”鱼片 4

 A.3 “肾花”鱼块 5

 A.4 “木马架”鱼片 5

附录 B（资料性） 横县鱼生辅料制作要求 6

附录 C（资料性） 横县鱼生鱼片和辅料盛装 7

 C.1 生鱼片盛装 7

 C.2 辅料盛装 9

附录 D（资料性） 横县鱼生食用步骤 10

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。

本文件由横州市市场监督管理局指导。

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：横州市综合检验检测中心、广西余师傅餐饮有限公司、广西标准化协会、广西烹饪餐饮行业协会鱼生专业委员会、横州市南乡镇丰润山庄、横州市横州国际大酒店有限责任公司、横州市峦城镇淳意酒店、横县峦城镇洪记河鱼餐馆、横州市高旺餐饮有限公司、广西渔家仔餐饮管理有限公司、横县景园春酒店、横县六景镇善霖食府、横县余艺鱼生店、横县峦城今生缘鱼府、横县峦城在水一方酒店、横县峦城镇商会、横州市职业技术学校、横州市农业农村局。

本文件主要起草人：雷顺新、余富、谢宏昭、李为林、梁明庆、郭标、雷会意、黄绍红、李伟前、康秀良、李家宇、苏镇善、余艺、温昌新、陆庆丽、宋衡、雷蕾、韦路遥、谢积慧、苏建景、黄植盛、黄盈盈、莫为乐、梁军、杨旭萍、李彩金、韦映梅、刘祁云、苏子华。

引 言

横县鱼生，又称横州鱼生，其制作技艺是广西壮族自治区非物质文化遗产。它以广西优质淡水活鱼为主材，搭配鱼生草、假蒺、紫苏等20多种特色辅料，经过传统工艺制作而成，具有鲜、香、嫩和滑的特点，是广西极具特色的生鱼片特色菜肴，承载着横州市深厚饮食文化意蕴。

为规范横县鱼生（横州鱼生）的制作流程，保障食品安全与品质稳定，传承和发扬这一地方特色美食文化，特制定本标准。本标准明确了横县鱼生制作工艺及操作指示等内容，对打造横县鱼生美食区域品牌，助力横县鱼生美食文化产业高质量发展具有重要意义。

横县鱼生制作技术规程

1 范围

本文件界定了横县鱼生制作技术涉及的术语和定义，确立了横县鱼生制作程序，规定了横县鱼生制作过程卫生要求、专用器具要求以及选料、清养、致晕及放血、起肉、剥皮、切片、成品盛装的操作指示，描述了横县鱼生的食用方法。

本文件适用于横县鱼生的制作，其他地方鱼生制作可参照执行。

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 1534 花生油
GB 2714 食品安全 国家标准 酱腌菜
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7900 白胡椒
GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
DBS45/ 050 食品安全地方标准 鲜湿类米粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

横县鱼生 Hengxian Yusheng

以广西地区优质淡水活鱼类为主食材，鱼生草（辣蓼草）、假蒌、紫苏、薄荷、姜、葱、蒜、大芫荽（或香菜）、柠檬叶、大头菜、木瓜丝、山姜、酸荞头、腌山黄皮、花生、酱油、花生油等为特色辅料，用横县（横州）传统工艺和手法制作而成的生鱼片地方特色菜肴。

3.1.1

“单飞”鱼片 dan fei Yupian

一刀切断得到一片厚薄均匀的鱼片。

3.1.2

“双飞”鱼片 shuang fei Yupian

第一刀切未断，第二刀切断得到两片厚薄均匀、连在一起鱼片。

3.1.3

“肾花”鱼块 kidney flower Yukuai

“十字花刀”鱼块

采用十字花刀垂直切割鱼肉表面，形成菊花状纹理的鱼块（肾花/鱼扣）。

3.1.4

“木马架”鱼片 mumajia Yupian

将净鱼段带骨一起切片/段，呈现“木马架”状的鱼片/段。

4 制作过程卫生要求

应符合GB 31654的规定。

5 专用器具要求

制作横县鱼生料理时，应准备好与制作、盛放鱼片和辅料相匹配的纱纸、纱布和器具。纱纸、纱布及食品容器应符合GB 9685的规定和相关要求。纱纸吸水性强，符合GB 4806.8的规定。

6 制作工艺

6.1 工艺流程

见图1。



图1 横县鱼生制作工艺流程图

6.2 工艺操作

6.2.1 选料

6.2.1.1 原料鱼

宜选择生态鱼或健康养殖场养殖的活鱼，鱼体重规格及感官要求分别见表1、表2，应符合GB 2733的规定。

表1 鱼体重规格

种类	规格（g）
赤眼鳟	≥400
青竹鱼	≥1 000
桂花鱼	≥1 000
花鱼	≥1 000
黄肉鲤鱼	≥1 250
草鱼	≥1 500
罗非鱼	≥1 500
蓝刀鱼	≥150

表2 感官要求

内容	要求
体表特征	鱼体体态均匀、有光泽，鳞片完整、不易脱落，背肌手感结实
活力状况	活鱼对水流刺激反应敏感、身体摆动有力
鱼鳃	颜色鲜红，鳃丝清晰、无黏液
鱼眼	眼球明亮、饱满，稍突出，角膜透明

6.2.1.2 辅料

选择符合以下要求的辅料：

- 制作用水应符合 GB 5749 的规定；
- 辣蓼草（鱼生草）、假蒺、紫苏叶、香菜、柠檬叶、蒜头、大葱、辣椒、山姜、红萝卜、白萝卜、生姜、洋葱、花生仁应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定；
- 酸芥头、泡椒、酸姜、腌制山黄皮、大头菜、木瓜丁应符合 GB 2714 的规定；
- 花生油应符合 GB/T 1534 的规定；
- 白胡椒应 GB/T 7900 的规定；
- 酱油应符合 GB 2717 的规定；
- 鲜湿类米粉应符合 DBS45/ 050 的规定；
- 其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

6.2.2 清养

活鱼在清洁且具有流动性的水中清养 ≥ 3 d。

6.2.3 致晕及放血

将鱼致晕，切断腮部、剁尾，并按鱼头朝上、鱼尾向下挂在钩上放血1 min~2 min。

6.2.4 起肉

将放血后的鱼置于干净的案板上，使用刀具从鱼尾处紧贴鱼脊骨向鱼头部划切出鱼肉。

6.2.5 剥皮

将起肉后获得的鱼块置于洁净、干爽的案板上，使用刀具去除鱼皮，并使用吸水性强的专用鱼生纸包裹。

6.2.6 切片

宜按表3规格要求进行切片，不同生鱼片切片成品图见附录A。

表3 切片规格要求

类别	要求
“单飞”鱼片	每片厚度 1 mm~2 mm
“双飞”鱼片	每片厚度 1 mm~2 mm
“肾花”鱼块	表面呈十字花型、均匀，宽度 10 mm~15 mm，长度 40 mm~50 mm
“木马架”鱼片	呈“木马架”形状、均匀，每片厚度 1 mm~2 mm

6.2.7 成品盛装

6.2.7.1 将切好的生鱼片摆放在盘子上，根据需要摆成艺术形状，摆盘方式包括堆叠式、拼盘式和组合式摆盘，不同摆盘方式成品图见附录 C 的图 C.1~图 C.5。

6.2.7.2 切配好的辅料分别盛装入鱼生专用器皿中，辅料制作要求见附录 B 的表 B.1，辅料盛装图见图 C.6。

7 食用步骤

横县鱼生食用步骤宜分为三步，参考图见附录D：

- a) 取料：从 20 多种配料中各取少量放入一个小碗中，将碗中配料混合均匀；
- b) 蘸料：夹 1~2 片鱼片放入蘸料，快速捞起；
- c) “一口吃”：鱼片放入夹好的配料里，将鱼片和配料一同食用。

附录 A
(资料性)
横县鱼生的不同生鱼片图片

A.1 “单飞”鱼片

“单飞”鱼片图片见图A.1。



图A.1 “单飞”鱼片

A.2 “双飞”鱼片

“双飞”鱼片图片见图A.2。



图A.2 “双飞”鱼片

A.3 “肾花”鱼块

“肾花”鱼块图片见图A.3。



图A.3 “肾花”鱼块

A.4 “木马架”鱼片

“木马架”鱼片图片见图A.4。



图A.4 “木马架”鱼片

附 录 B
(资料性)
横县鱼生辅料制作要求

表B.1给出了横县鱼生辅料制作要求。

表B.1 横县鱼生辅料制作要求

类别	名称	学名	制作要求	成品感官要求
生鲜植物 类辅料 (青料)	鱼生草(辣蓼草)	<i>Polygonum hydropiper</i> L.	切丝, 宽 1 mm~2 mm	具有本身色泽, 大小均匀, 呈丝细状
	假蒺	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.		
	大芫荽(香菜)	<i>Coriandrum sativum</i> L.		
	紫苏叶	<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.		
	薄荷	<i>Mentha haplocalyx</i> Briq.		
	柠檬叶	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.		
	大葱	<i>Allium fistulosum</i> L.		
	生姜	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe		
	山姜	<i>Alpinia japonica</i> (Thunb.) Miq.		
	瓜英	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.		
	红萝卜	<i>Daucus carota</i> L. var. <i>sativa</i> Hoffm.	(1)切丝,宽 1 mm~2 mm; (2)切长方小块, 宽 1 mm~2 mm	具有本身色泽, 大小均匀, 呈丝细状或颗粒状
	白萝卜	<i>Raphanus sativus</i> L.		
	洋葱	<i>Allium cepa</i> L.	切片, 宽 1 mm~2 mm	具有本身色泽, 大小均匀, 呈片状
	蒜头	<i>Allium sativum</i> L.	切片, 宽 1 mm~2 mm	具有本身色泽, 大小均匀
	红辣椒(米椒)	<i>Capsicum annuum</i> L.	切片(横切成圆片), 宽 1 mm~2 mm	具有本身色泽, 大小均匀, 呈片状
调味品 (蘸料)	花生油	/	/	具有本品色泽, 滑润
	酱油	/	/	具有本品色泽
	胡椒(白胡椒)	<i>Piper nigrum</i> L.	研磨成粉末颗粒	具有本身色泽, 粉末状
即食品	鲜湿米粉	/	/	色泽亮白、有弹性
油炸制品 (香酥料)	花生	<i>Arachis hypogaea</i> L.	花生仁采用花生油油炸至熟	色泽暗红, 酥脆
腌制及发 酵制品 (酸料)	山黄皮	<i>Clausena dentata</i> (Willd.) Roem.	/	色泽暗黄, 形状类似球形, 具有酸甜味
	泡椒	/	切片(横切成圆片), 宽 1 mm~2 mm	色泽金黄、口感酸脆
	酸姜	/	切丝, 宽 1 mm~2 mm	色泽金黄、脆嫩微辣
	芥头	/	切片(横切成圆片), 宽 1 mm~2 mm	色泽白、口感酸脆
	大头菜	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. et Coss. var. <i>megarrhiza</i> Tsen et Lee	切丝, 宽 1 mm~2 mm	色泽金黄、香气浓郁、肉质脆嫩、味道咸中带甜
	木瓜丁	<i>Chaenomeles sinensis</i> (Thouin) Koehne	/	色泽金黄、口感酸脆
	酸柠檬	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	切丝, 宽 1 mm~2 mm	色泽暗黄, 呈细丝状

注: 对鱼类、花生等相关成分过敏者请勿食用; 如食用后出现皮疹、呼吸不适等疑似过敏症状, 应立即停止食用并就医。

附 录 C
(资料性)
横县鱼生鱼片和辅料盛装

C.1 生鱼片盛装

C.1.1 堆叠式

横县鱼生堆叠式摆盘示例见图C.1。



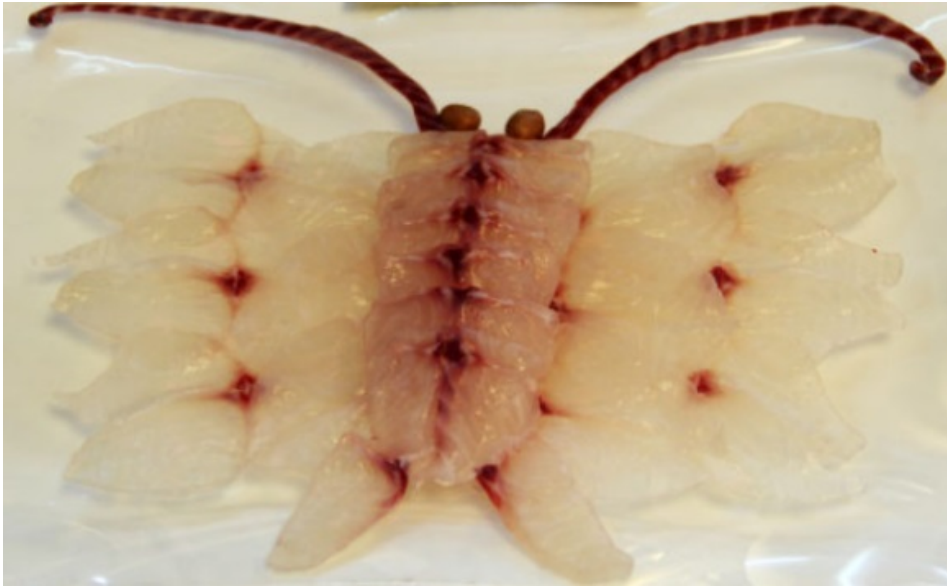
图C.1 横县鱼生堆叠式摆盘

C.1.2 拼盘式

横县鱼生拼盘式摆盘示例主要包括平面圆形拼盘(见图C.2)、平面花式蝴蝶形拼盘(见图C.3)、立体玫瑰拼盘(见图C.4)等。



图C.2 平面圆形拼盘



图C.3 平面花式蝴蝶形拼盘



图C.4 立体玫瑰拼盘

C.1.3 组合式

横县鱼生组合式摆盘示例见图C.5。



图C.5 横县鱼生组合式摆盘

C.2 辅料盛装

横县鱼生辅料盛装见图C.6。



图C.6 辅料盛装

附 录 D
(资料性)
横县鱼生食用步骤

横县鱼生食用步骤示例见图D. 1。



a) 取料



b) 蘸料



c) “一口吃”

图D. 1 横县鱼生食用步骤

中华人民共和国团体标准

横县鱼生制作技术规程

T/GXAS 1081—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究