

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1241—2026

阳朔啤酒鱼制作技术规程

Technical code of practice for producing Yangshuo pijiu yu

2026-02-03 发布

2026-02-09 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。

本文件由阳朔县市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：阳朔县餐饮食品安全协会、阳朔县大师傅啤酒鱼形象店、广西桂林谢大姐餐饮有限公司、阳朔县小林啤酒鱼大排档、阳朔县谢三姐啤酒鱼总店、阳朔县市场监督管理局、桂林旅游学院、阳朔县科技工信和商贸局、阳朔县文化广电体育和旅游局。

本文件主要起草人：黄明生、游建芳、黎永红、吕雪生、谢月兰、吴杨林、黄元玲、熊思、秦志昀、谭兴勇、肖鹏、梁燕娜、陈巧灵。

阳朔啤酒鱼制作技术规程

1 范围

本文件界定了阳朔啤酒鱼的术语和定义，规定了基本要求、原料要求、制作要求、传送要求、推荐食用方法、感官要求、描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于阳朔啤酒鱼制作，其他地方啤酒鱼制作可参照执行。

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 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 2717	食品安全国家标准	酱油
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/T 4927	啤酒	
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 7900	白胡椒	
GB 14934	食品安全国家标准	消毒餐（饮）具
GB/T 18186	酿造酱油	
GB/T 21999	蚝油	
GB/T 27306	食品安全管理体系	餐饮业要求
GB 31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

阳朔啤酒鱼 Yangshuo pijiu yu

以鲜活淡水鱼类、啤酒为主料，以辣椒、姜、葱、蒜、番茄等为辅料，以植物油、食用盐等为调料，经煎、半煎等初步处理后烹制入味制作而成的具有阳朔地方特色风味的菜肴。

4 基本要求

- 4.1 从业人员的职业技能应持企业培训合格证方可上岗。
- 4.2 加工场所应符合 GB 31654 的规定。
- 4.3 生产安全管理应符合 GB/T 27306 的规定。

5 原料要求

5.1 主料、辅料和调料要求

应符合表 1 规定。

表1 主料、辅料和调料要求

原料		要求
主料	鱼	宜选用桂林水域出产的鲜活淡水鱼类，应符合GB 2733的规定
	啤酒	宜选用桂林酿造的啤酒，应符合GB/T 4927的规定
辅料	辣椒	新鲜辣椒应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定 酸辣辣椒应符合GB 2714的规定
	姜	应符合GB 2762 、GB 2763 、GB 2763.1的规定
	葱	
	蒜	
	番茄	
调味料	植物油	应符合GB 2716的规定
	食用盐	应符合GB/T 5461、GB 2721的规定
	白胡椒	应符合 GB/T 7900的规定
	蚝油	应符合GB/T 21999 的规定
	酱油	应符合GB/T 18186、GB 2717的规定
注：原辅料用量及比例见附录 A。		

5.2 加工用水

应符合GB 5749 的规定。

6 制作要求

6.1 工艺流程

阳朔啤酒鱼制作工艺流程图见图1。

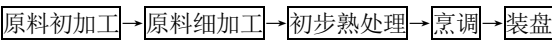


图1 阳朔啤酒鱼制作工艺流程图

6.2 原料初加工

6.2.1 鱼

鱼分为带鳞鱼和无鳞鱼。带鳞鱼应去鳃，按需要去鳞或留鳞，从鱼背或鱼腹开刀，除去内脏，刮净腹腔中黑衣，用水冲洗干净，待用；无鳞鱼应去鳃，从鱼腹或鱼背开刀，除去内脏，刮净腹腔中黑衣，用水冲洗干净，待用。

注：鱼鳞根据需要确定去留，鲤鱼宜留鳞，鲤鱼留鳞初加工特色技艺参见附录B。

6.2.2 番茄

将番茄洗净，待用。

6.2.3 辣椒

将新鲜辣椒、酸辣辣椒洗净，待用。

6.2.4 姜葱

将葱姜洗净，待用。

6.2.5 蒜

将蒜去皮洗净，待用。

6.3 原料细加工

6.3.1 鱼

根据烹调需要进行加工，背开的鱼，靠背一侧剞上梳子形花刀或加工成其他形状；腹开的鱼，斩成鱼块或其他形状，待用。

6.3.2 番茄

将番茄切成块，待用。

6.3.3 辣椒

将新鲜辣椒、酸辣椒切成段，待用。

6.3.4 葱姜

将姜刮皮切成片；将葱白切成段，葱叶切成葱花，待用。

6.3.5 蒜

将蒜切去两头，待用。

6.4 初步熟处理

6.4.1 炒锅烧热下油，带鳞的鱼宜用 160℃~190℃将鱼鳞煎至金黄色后起锅，待用。

6.4.2 无鳞或去鳞的鱼，可根据鱼的不同种类选用 160℃~210℃等烹调方法将鱼制作成不同要求后起锅，待用。

6.5 烹调

锅内下葱、姜、蒜爆香，再倒入新鲜辣椒（或酸辣椒）略炒，然后加入啤酒（不应加水），番茄及调味料，紧接着放入初步熟处理的鱼烹制，视鱼的大小与品种，宜烹制12 min~16 min 至入味。

6.6 装盘

宜采用瓷器或平底铁锅等餐具装盘，盛器应消毒，并应符合GB 14934的规定。特色装盛器皿参见附录C。

7 传送要求

传送过程中应遮盖菜肴，并应及时传送到就餐点。

8 推荐食用方法

8.1 宜持续加热食用。特色加热器具参见附录D。

8.2 食用步骤

- 第一步：闻香，先通过闻嗅方法引发食客的食欲。
- 第二步：食用鱼腩，通常鱼腩只有大骨无小刺，进一步提高食客的体验感；
- 第三步：鱼汤汁泡饭，取适量主食与汤汁混合后充分感受其风味特色。

9 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求
外 观	成菜自然；鱼无碎、烂现象；汤汁无肉眼可见外来物
色 泽	鱼、番茄、辣椒呈应有的色泽；汤汁鲜亮
滋味气味	浓香，无异味
组织形态	鱼鲜质嫩

10 档案记录管理

应符合GB 31654的规定。

附 录 A
(资料性)
原辅料用量及比例

原辅料用量及比例见表A. 1。

表A. 1 原辅料用量及比例

原料类别	原料名称	原料重量 (g)	占比 (%)
主料	鱼	750	54.27
	啤酒	300	21.71
辅料	新鲜辣椒/酸辣椒	70	5.07
	姜	30	2.17
	葱	15	1.08
	蒜	15	1.08
	番茄	100	7.24
调料	植物油	50	3.62
	食用盐	7	0.51
	白胡椒	10	0.72
	蚝油	20	1.45
	酱油	15	1.08

附录 B
(资料性)
代表性淡水鱼类初加工特色技艺

图B. 1给出了代表性淡水鱼类初加工特色技艺。



a) 黄颡鱼(当地俗称黄鳝骨)初加工图列



b) 鲤鱼初加工图列



c) 倒刺鲃(当地俗称青竹鱼)初加工图列



d) 草鱼初加工图列



e) 叉尾鮰鱼(当地俗称毛骨鱼)初加工图列

图B. 1 代表性淡水鱼类初加工特色技艺

附录 C
(资料性)
特色装盛器皿

图C.1给出了特色装盛器皿的图片。



a) 圆形铁盘盛器



b) 双耳深铁锅盛器



c) 双耳浅铁锅盛器



d) 白瓷盘盛器

图C.1 特色装盛器皿

附 录 D
(资料性)
特色加热器具

图D. 1 、图D. 2给出了特色加热器具的图片。



图D. 1 平底铁锅特色加热器具



图D. 2 平底陶瓷碟特色加热器具

中华人民共和国团体标准

阳朔啤酒鱼制作技术规程

T/GXAS 1241—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究