

DB411481

永 城 市 地 方 标 准

DB 411481/T 003—2017

永城传统小吃制作技术规程 鄯城糟鱼

2017 - 04 - 18 发布

2017 - 05 - 01 实施

永城市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由永城市餐饮行业协会提出。

本标准主要起草单位：永城市质量技术监督局、永城市餐饮行业协会

本标准主要起草人：聂强、蔡俊峰、夏子钦

引 言

鄆城糟鱼是享誉省内外的地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，推广永城鄆城糟鱼小吃的加工、制作，引导小吃产业标准化、连锁化、规模化发展，特制定本标准。

永城传统小吃制作技术规程 鄴城糟鱼

1 范围

本标准规定了永城传统小吃鄴城糟鱼的术语和定义、设施要求、原料要求、制作过程和制作工艺要求。

本标准适用于永城传统小吃鄴城糟鱼制作、加工过程（以下简称鄴城糟鱼）

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5461 食用盐（含 2 号修改单）

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 10416 调味料酒

GB/T 18187 酿造食醋

GB 18186 酿造酱油

GB 1445 绵白糖

GB 18406.1 大葱

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/16153 饭馆（餐厅）卫生标准

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准

4 设施和原料要求

4.1 设施要求

制作鄴城糟鱼宜选用铁锅，从事鄴城糟鱼的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB/T 16153-1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260 号）》要求。

4.2 原料要求

4.2.1 鲜活鲤鱼，（750 克）公鱼为宜，应鲜活、鱼鳃整齐、鱼鳞完整、没有伤残。

4.2.2 食用盐应符合 GB5461—2000 的要求。

4.2.3 生活饮用水卫生标准应符合 GB 5749-2006 的要求。

4.2.4 绵白糖应符合 GB 1445-2000 的要求

4.2.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187-2000 的要求

4.2.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186-2000 的要求

4.2.7 调味料酒应符合 SB/T 10416-2007 的要求

4.2.8 花椒、红辣椒、八角、良姜、白芷、小茴香、橘皮、肉桂等香辛料调味品的质量应符合 GB/T 15691-2008 的要求。

5 鄴城糟鱼制作工艺

5.1 配料

5.1.1 主料：鲜活鲤鱼 5kg。

5.1.2 辅料：水（根据需要添加），老汤适量，食盐 150g、老抽 250 g、料酒 50 g、香醋 100 g、白糖 100 g、红辣椒 100 g、大葱 200 g、花椒 5g、八角 10 g、良姜 5 g、白芷 3g、小茴香 5g、橘皮 2g、草果 5 g、丁香 2g、肉桂 5 g、桂皮 4 g、香叶 2 g、三带 2 g、肉蔻 6 g、白果 3 g。

5.2 清洗处理

鲜鲤鱼挖鳃、开膛取内脏，冲洗干净待用。

5.3 放料

取一口干净的大铁锅，将白糖、葱段及花椒、红辣椒、八角、良姜、白芷、小茴香、橘皮、肉桂等十几种精选秘制调料放入锅底。

5.4 码鱼

调料放好之后就开始码鱼。将沥干水分的鱼的头尾相交，放入锅底，层层摆放，整齐的排列于调料之上。码鱼要先从外圈摆起，即先沿锅边摆起，外圈摆好后向内紧挨着外圈开始摆第二圈，两圈之间尽量少留缝隙。而后，可按相同的方法一圈圈向内一直铺到锅心处。第一层铺好后，根据锅的大小按相同的方法铺上第二层，第三层等。

5.5 加汤

将装满鱼的锅放在灶台上，锅内加入盐、料酒、香醋、老抽和采用家传秘制配方熬制的老汤，老汤要缓缓的加入锅内，使锅底及层与层间都能够浸上老汤，然后再加水，把最上面的一层鱼要能完全浸泡在汤中为宜。

5.6 大火烧沸

加好汤后，用篦子把锅人的鱼压住，盖上锅盖，用大火将锅烧开（木柴做燃料）。

5.7 闷制冷却

锅内料汤沸腾后，换用文火闷6个小时。然后从灶台取下锅，再冷却6个小时，糟鱼就做成了。

5.8 出锅

将做好的糟鱼小心从锅内取出，整齐的放入盘中。再把锅内的红辣椒取出，放到成品糟鱼的身上，

6 质量要求

做好的糟鱼，鱼体完整，呈酱黄色，肉质松软、骨烂如泥，热食不腻、凉食不腥，醇香爽口，色味俱佳。
