

ICS 67.120.30
X 20

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 009—2012

食品安全地方标准
渝北麻辣水煮鱼
烹调操作技术规范

2012-05-15 发布

2012-10-01 实施

重庆市卫生局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准起草单位：重庆市渝北区餐饮行业协会。

本标准主要起草人：陈远光。

本标准于2012年05月15日首次发布。

食品安全地方标准

渝北麻辣水煮鱼烹调操作技术规范

1 范围

本规范适用于渝北麻辣水煮鱼烹调操作。

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。凡是标注日期的引用文件，仅所标注日期的版本适用于本文件。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 5461 食用盐

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8937 食用猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 20560 郫县豆瓣

NY 5053 无公害食品 普通淡水鱼

NY 5323 无公害食品 香辛料

NY 5529 无公害食品 辣椒干

NY/T 1193 姜

SB/T 10040 花椒

SB/T 10348 大蒜

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒

国家食品药品监督管理局（2011）395号《餐饮服务食品安全操作规范》

3 卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4 原辅料

4.1 鲜鱼（淡水鱼）

应符合 NY 5053 标准的规定。

4.2 食用油

4.2.1 食用猪油：应符合 GB/T 8937 标准的规定。

4.2.2 食用植物油：应符合 GB 2716 标准的规定。

4.3 蔬菜

应符合国家标准及有关规定。

4.4 辣椒干

应符合 NY 5529 标准的规定。

4.5 花椒

应符合 SB/T 10040 标准的规定。

4.6 调味料

4.6.1 豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

4.6.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.6.3 老姜、大蒜：应符合 NY 5323 标准的规定。

4.6.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.6.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.6.6 食用淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.6.7 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.7 其他

应符合国家相关标准及有关规定。

5 原辅料加工

5.1 鲜（草）鱼

去鳃、去鱼鳞、去腹内黑膜、刮洗干净，从鱼体尾部背脊处进刀将鱼片成两大片，再用正斜刀片分别片成 1.5—2 厘米的薄片。

5.2 食用油

5.2.1 食用猪油和食用植物油按 1:2 比例混合，入锅加热，待油温升至 6—7 成热时，盛装于洁净的容器中待用。

5.2.2 不得使用回收和废弃的食用油。

5.3 辣椒

辣椒切成节，去籽、去蒂。灯笼椒与小米辣按 7: 3 的比例混合使用。

5.4 花椒

去籽、去枝梗。

5.5 豆瓣

用刀切细或搅拌机绞细。

5.6 老姜

去皮、洗净、切片或切成米粒。

5.7 大蒜

去皮、洗净、切片或切成米粒。

5.8 食用淀粉

食用淀粉与水溶合成糊状。

5.9 黄豆芽

去根须、洗净，锅掺水烧沸，入锅氽煮 2—3 分钟，起锅沥干水份。另锅置火眼上，炙锅，掺油适量，先老姜、大蒜、豆瓣入锅煸炒至香，再将氽煮后的黄豆芽入锅翻炒入味，盛于盆（钵）容器中待用。

6 烹调

6.1 配料表

原辅料	用量 (g/500 g鲜鱼)
食用猪油	50—70
食用植物油	150—180
辣椒	100—120
花椒	80—100
豆瓣	50—60
食盐	12—15
老姜	20—30
大蒜	10—15
料酒	适量
淀粉	适量

6.2 操作过程

6.2.1 鱼片：加料酒、食盐、水、淀粉拌匀。

6.2.2 锅掺水烧沸，先将鱼头、鱼肋骨放入煮 3—5 分钟，再下鱼片氽煮 2—3 分钟，捞起舀于盛装黄豆芽的盆（钵）内。

6.2.3 另一口锅掺混合油，待油锅升至 5—7 成热时，先加辣椒、后加花椒的顺序入锅，待辣椒呈红褐色，辣香香气浓郁时，连同滚烫的油淋于鱼片上。

6.3 感官要求

鱼片色白，油清亮，麻辣咸鲜，滑嫩爽口。