ICS 67.040
CCS X 10

DB 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB 23/T XXXX—2024

龙江传统美食 三花五罗鳇鱼宴

Longjiang Traditional Cuisine SanHuaWuLuo and Beluga banquet

（征求意见稿）

起草单位：黑龙江省餐饮烹饪行业协会
联 系 人：刘侃
联系电话：13069860228
邮　　箱：112035759@qq.com

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

黑龙江省市场监督管理局　　发 布

前　　言

本文件按照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。

本文件由黑龙江省非物质文化遗产保护中心提出。

本文件由黑龙江省文化和旅游厅归口。

本文件起草单位：黑龙江省餐饮烹饪行业协会、黑龙江鲟鳇食品科技有限责任公司、黑龙江旅游职业技术学院、黑龙江工业学院。

本文件主要起草人：葛兆红、王艳梅、刘侃、吴非、杨君、葛珊杉。

引　言

“三花五罗鳇鱼宴”包括三花五罗宴和鳇鱼宴，是利用黑龙江、乌苏里江、松花江里的淡水名鱼三花五罗和淡水之王鳇鱼烹饪的名鱼宴席，是黑龙江流域最具代表性的传统特色宴席。烹饪技艺繁琐复杂，沿袭赫哲族特色食鱼习俗，借鉴清宫廷高端宴席名菜技艺、摆盘技巧、刻绘艺术，并且融合了京鲁菜系特点。过度捕捞曾经使三江流域鱼类数量锐减，受此影响，声名显赫的“鳇鱼宴”已处于濒危状态；随人工养殖技术发展使鲟鱼、鳇鱼产量有所提升，传统鳇鱼宴经历黑龙江著名烹饪名家徐麟玉、张志斌、葛兆红三代人的传承与创新，得以复苏发展。

“三花五罗鳇鱼宴”及烹饪技艺是历史悠久的赫哲族鱼文化重要组成部分。赫哲族是中国东北地区一个历史悠久的少数民族，“赫哲”作为族称最早出现于康熙二年三月,1930年中国名族学家凌纯声与商章孙先生同赴依兰抚远一带，实地考察赫哲族的生活状况与社会情形后，整理研究所得资料于1934年出版《松花江下游的赫哲族》，此后“赫哲”作为族称广泛传播。赫哲族主要分布于黑龙江、松花江、乌苏里江交汇构成的三江平原和完达山余脉，集中居住于三乡两村，即同江市街津口赫哲族乡、八岔赫哲族乡、双鸭山市饶河县四排赫哲族乡和佳木斯市敖其镇敖其赫哲族村、抚远县抓吉镇抓吉赫哲族村。

赫哲族是一个渔猎民族，沧海桑田、日新月异，勤劳智慧的赫哲族在长期的渔猎生活中创造出灿烂的鱼文化，2015年，黑龙江抚远赫哲族鱼文化入选第三批中国重要农业文化遗产名单。赫哲族不仅是捕鱼的好手，也擅长烹饪鱼鲜。生食鱼肉并对其进行种类繁多的深加工，是赫哲族最具代表性的饮食文化。除擅长烹制各种鲜鱼类菜肴外，赫哲族还习惯将鱼制成鱼干、鱼毛、鱼披、鱼籽酱等以备日常食用。

“三花五罗鳇鱼宴”蕴涵丰富、厚重的鳇鱼历史文化，是继承和发扬赫哲族渔猎生产、民族民俗以及民族精神文化为基础的黑龙江地域特色的饮食文化，具有鲜明民族与地域特色，是黑龙江流域特色鲜明的鱼文化重要组成部分，也是宝贵的历史和民族文化遗产，具有重要的历史文化价值，是黑龙江特色鱼文化的靓丽名片。2015年“三花五罗鳇鱼宴”被列为市级非物质文化遗产，2019年升级为省级非物质文化遗产，被中国烹饪协会认定为“中国省籍地方名宴”，编入中国饮食文化百科全书。以“三花五罗鳇鱼宴”为代表的黑龙江鱼文化及鱼的饮食文化具有颇高的学术价值，以鱼的饮食文化为基础做好鳇鱼文化的论坛，对外交流是提升黑龙江文化形象地位的重要举措。鳇鱼丰富的胶原蛋白是宫廷保养的秘方，具有中华传统食疗保健养生价值，有广阔开发意义和前景。

《龙江传统美食 三花五罗鳇鱼宴》标准将规范“三花五罗鳇鱼宴”的制作手艺，一方面有助于传承和发展“三花五罗鳇鱼宴”制作工艺，宣传推广具有龙江传统特色饮食文化，以标准引领技术进步、促进技术的发展、促进经济发展；另一方面有助于规范餐饮服务市场，加强行业自律，推动餐饮业产业链建设，促进餐饮业标准化、规模化、品牌化发展。

龙江传统美食 三花五罗鳇鱼宴

1 范围

本文件界定了龙江传统美食三花五罗宴鳇鱼的术语和定义，规定了菜品组成、烹调技法、品鉴要求和卫生要求。

本文件适用于龙江传统美食“三花五罗鳇鱼宴”的烹饪制作、经营、教学及研究活动。

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 1535 大豆油
GB/T 5461 食用盐
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 1445-2018 绵白糖
GB/T 18187-2000 酿造食醋
LS/T 3106-1985 马铃薯（土豆、洋芋）
GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉
GB/T 1354-2018 大米
GH/T 1139-2022 洋葱
GB/T 10651-2008 鲜苹果
NY/T 956-2006 番茄酱
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

三花五罗

是生长在黑龙江、乌苏里江和松花江里的淡水名鱼。其中：三花指鳌花鱼、鳊花鱼、鲫花鱼五罗指哲罗鱼、法罗鱼、雅罗鱼、胡罗鱼和铜罗鱼。

3.2

鳇鱼

鳇鱼是鲟形目鲟科鳇属软骨鱼类，其下只有2个种类，即欧洲鳇与达乌尔鳇（达氏鳇）。其中达乌尔鳇主要生活在黑龙江流域， 世界上最大的纯淡水生鱼类，也是最大的软骨鱼类（欧洲鳇虽然体型比达乌尔鳇大，但其有降海洄游的习惯， 不属纯淡水鱼类）。达乌尔鳇已被列为国家二级保护动物， 现在餐饮业所用鳇鱼多是人工培育杂交鳇鱼，不是纯种的达乌尔鳇或欧洲鳇。

3.3

三花五罗鳇鱼宴

三花五罗鳇鱼宴是融合赫哲族特色食鱼习俗与清宫廷高端名菜技艺、摆盘技巧、刻绘艺术以及中华传统食疗养生的全鱼宴席。

3.4

鱼毛

鱼毛是赫哲族独具特色的一种美食，赫哲语称为“它斯罕”。它是赫哲族人民将脂肪多且不宜晒鱼干的鲤鱼、怀头鲇、鳙鱼、草鱼、青鱼、白鱼（翘嘴红鲌）、鳇鱼等鱼，经煮制、去骨取刺、切块晾干、捣碎炒制工艺制成的味道干香鲜美、易于保存的鱼松。

3.5

寒葱

即茖葱，是石蒜科葱属植物。黑龙江省内多有生长，属特色山野菜，味道清香略带辛辣，并具有解毒、散瘀，化痰、止血作用。

3.6

龙筋

又称为鳇鱼筋，是一种名贵的食材，即鳇鱼脊髓管的俗称。

3.7

蓝莓酒

蓝莓酒一般采用蓝莓，经破碎压榨、过滤、恒低温发酵等多道工序酿造而成。色泽为宝石红色，含有多种营养物质，口感柔和、甘醇，无明显的涩感有浓郁的蓝莓果香，可作为调味料赋予菜肴独特的风味。

3.8

土参

即土人参，是白萝卜的一种俗称。

3.9

去沙

是去除鲨鱼、鳐鱼、鳇鱼等大型软骨鱼类表皮细小鳞片的一种技艺，一般通过开水烫制与浸泡、刮制鱼皮、冲洗3道工序，目的是去除鱼皮表面类似沙子形状的细小鱼鳞。

3.10

青藤椒

竹叶花椒新鲜果实的在烹饪行业俗称，味道清鲜香美，麻味犀利，一般作为调味料使用。

4 菜品组成

4.1 概述

“三花五罗鳇鱼宴”包括“三花五罗鱼宴”和“鳇鱼宴”，每种宴席菜品都由冷菜、热菜和主食组成。

4.2 “三花五罗鱼宴”菜品

4.2.1 冷菜

“三花五罗宴”冷菜为塔拉哈、蓝莓酒香鱼、生熏铜罗、寒葱鱼豆腐、鱼游金丝、水晶鳊花六道菜品。

4.2.2 热菜

“三花五罗宴”热菜为羊上鳌花鲜、土参烧雅罗、松茸鳌花、鱼毛银丝、酱香胡罗、脆仁鱼丸、鲜椒哲罗鱼、家焖法罗鱼八道菜品。

4.2.3 主食

“三花五罗宴”的主食为野菜鱼面和鱼毛炒饭。

4.3 鳇鱼宴的菜品

4.3.1 冷菜

鳇鱼宴冷菜为双色鱼籽酱、水晶鳇鱼肚、碧波鱼皮卷、脆笋拌龙筋、红酒鳇鱼渍香瓜、生熏大鳇鱼六道菜品。

4.3.2 热菜

“鳇鱼宴”热菜为浓汤鳇鱼三宝、松子大鳇鱼、砂锅鳇鱼狮子头、香辣鳇鱼丝、杏仁野菜香酥鱼饼、香糟汁溜鳇鱼片、蓝莓小煎鱼米、青藤鲜辣龙骨、鳇鱼烧土豆、灌汤鳇鱼球十一道菜品。

4.3.3 主食

“鳇鱼宴”主食为鳇鱼蒸饺、鸡汤鳇鱼面。

5 烹饪技法与品鉴要求

5.1 三花五罗宴

5.1.1 冷菜

三花五罗宴冷菜的烹饪技法与品鉴要求见表1。

表1 三花五罗宴冷菜的烹饪技法与品鉴要求

菜品	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
塔拉哈(赫哲语)烤鱼	哲罗鱼	运用赫哲族原生态烤制技法。 处理好鲜鱼用木棍或木签穿好，炭火烤制4-5分熟，沾汁食用。	鱼片粉嫩洁白，鱼肉软嫩，酸辣可口。
蓝莓酒香鱼	哲罗鱼	运用油炸浸卤的冷菜技法。 哲罗鱼去骨腌制，炸制金黄色后用用蓝莓酒及调味品烧至紫红色后装盘。	色泽为自然的紫红色，蓝莓酒香浓郁，口感酥烂，味道入骨。
生熏铜罗	铜罗鱼	运用赫哲族民族原生态熏制技法。 将铜罗鱼腌制后，生熏至熟。	色泽金黄，鱼肉紧实细嫩，熏香浓郁、味道咸鲜。
寒葱鱼豆腐	铜罗鱼	运用白灼的技法。 铜锣鱼肉切丁上浆后灼水煮熟，配以豆腐及寒葱（苔葱），调汁后装盘。	鱼肉洁白， 口感极细嫩， 味道极鲜美，味道咸鲜。
鱼游金丝	鳌花鱼	运用泡与拌的冷菜技法。 取鳌花鱼肉切丝，用酿造食醋浸泡后冲淡，配以酸菜丝与土豆丝用调料伴均即可。	鱼丝切配均匀，刀工利落，色泽洁白，鱼肉紧实细嫩，酸辣爽口。

菜品	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
水晶鳊花	鳊花鱼	运用制鱼冻的冷菜技法。 将鳊花鱼炸成金黄色，加调味品小火6小时至骨酥肉烂，将鱼鳞冻浇在鱼上，凉后装盘即可。	鱼冻晶莹剔透，内部无杂质，鱼冻富有弹性， 入口即化，鲜味十足。

5.1.2 热菜

三花五罗宴中热菜的烹饪技法与品鉴要求见表2。

表2 三花五罗宴中热菜的烹饪技法与品鉴要求

菜品	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
羊上鳌花鲜	鳌花鱼、鲜羊肉	运用焖的烹调技法。 用鲜羊肉与鳌花鱼结合焖熟。	色泽金黄、口感软嫩，突出鱼于鲜羊肉的鲜美味道，味道咸鲜
土参烧雅罗	雅罗鱼、白萝卜	运用烧的烹调技法。 用白萝卜做辅料，与雅罗鱼一起烧制酥烂。	白萝卜烧制入味，融合雅罗鱼的鲜美，味道咸鲜
松茸鳌花	鳌花鱼	运用软炒的烹饪技法。 鳌花取片，加桂花色的蛋花与北松茸炒制，味道至善至美。	鱼肉色泽洁白， 蛋花色泽淡黄，口感软嫩而有弹性，突出鳌花鱼的本味，味道 咸鲜
鱼毛银丝	雅罗鱼	运用赫哲族民族原生态鱼毛炒制的技法。 用赫哲族特有手法将雅罗鱼炒制鱼毛至干香，配以水发粉丝。	鱼毛色泽金黄， 口感松软，味道鲜甜适口。
酱香胡罗	胡罗鱼	运用酱焖的烹调技法。 用胡罗鱼配以东北大豆酱和鲜茴香焖至酥烂，突出鱼味鲜美。	色泽酱红， 酱香浓郁，口感酥烂，味道咸鲜。
脆仁鱼丸	鲫花鱼	运用氽的烹饪技法。 将哲罗鱼肉与松子氽成鱼丸，调味后装碗。	鱼丸色泽洁白， 形状浑圆而均匀，口感富有弹性， 突出鱼肉本味， 味道咸鲜。
鲜椒哲罗鱼	哲罗鱼	运用蒸的烹饪技法。 用剁椒将哲罗鱼蒸熟，剁椒的鲜辣融入鱼肉中，使鱼肉更加鲜嫩。	鱼肉洁白，口感细嫩，突出鱼鲜本味，味道鲜辣爽口。
家焖法罗鱼	法罗鱼	运用家常焖的烹饪技法。 运用龙江家常焖制的技法将法罗鱼焖至入味，突出本味。	色泽酱红，鱼身形状完整，突出本味，味道咸鲜。

5.1.3 主食

三花五罗宴中主食的烹饪技法与品鉴要求见表3。

表3 三花五罗宴中主食的烹饪技法与品鉴要求

主食名称	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
野菜鱼面	铜罗鱼	运用煮的烹饪技法。 将白灼后的铜罗鱼片配以鲜鱼汤煮制的面条。	鱼肉洁白， 口感细嫩，突出鱼鲜本味，面条口感富有弹性，味道咸鲜。
鱼毛炒饭	雅罗鱼	运用炒的烹饪技法。 将炒好的雅罗鱼毛与蒸熟的大米饭炒制。	色泽金黄， 鱼毛香脆，米饭粒粒分离，味道咸鲜。

5.2 鳇鱼宴

5.2.1 冷菜

鳇鱼宴宴中冷菜的烹饪技法与品鉴要求将表4。

菜品	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
双色鱼籽酱	鳇鱼籽（黑色）和马哈鱼籽(红色)	运用拼的冷菜组配技法。 将洋葱和苹果配以沙拉酱混合，铺在盘子底部，将双色鱼籽以太极图式点缀装盘即可。	色泽鲜艳，形状美观，鱼籽咸鲜软嫩，味道鲜美。
水晶鳇鱼肚	鲜鳇鱼肚、净猪脊皮	运用冻的冷菜烹饪技法。 选用鲜鳇鱼肚，洗净后备用；将净猪脊皮充分煮制后，捞出肉皮，留出富含胶原蛋白的皮冻汤汁。将鱼肚煮熟，放入皮冻汤汁中，入冰箱冷藏冷却；冷却成型后切块装盘 配以盘饰。	鱼冻晶莹剔透，内部无杂质，鱼冻富有弹性， 鲜味十足。
碧波鱼皮卷	鲜鳇鱼皮	运用卷的冷菜烹饪技法。 将鳇鱼皮洗净去沙，灼水煮熟后用保鲜薄卷成圆柱状，待冷却后切片装盘。	色泽洁白，呈半透明状，富有弹性，味道咸鲜。
脆笋拌龙筋	鳇鱼筋（鳇鱼脊髓管）、莴笋	运用拌的冷菜烹饪技法。 将鳇鱼筋切丝，煮熟备用，青笋去皮切丝煮熟冷却后放入盘底；将鳇鱼筋配以调料拌好后放到莴笋丝上，配以盘饰。	龙筋浅黄，青笋翠绿，呈半透明状，富有弹性，味道咸鲜。
红酒鳇鱼渍香瓜	鳇鱼肉、香瓜	运用渍的冷菜烹饪技法。 将鳇鱼肉切块，灼水后备用。锅中置大豆油烧热，用调料与干红葡萄酒调味，将鳇鱼块放入锅中，将汤汁煮至粘稠。待汤汁粘稠后，配以香瓜装盘。	色泽红亮， 酒香浓郁，口感软嫩，味道鲜甜适口。
生熏大鳇鱼	鳇鱼肉	运用熏的冷菜烹饪技法。 将鳇鱼肉切片，加调料腌制8小时，取出蒸熟；锅底放入白糖等熏料，熏制3分钟，待冷却后装盘即可。	色泽金黄， 熏香浓郁，口感紧实，味道咸香

5.2.2 热菜

鳇鱼宴中热菜的烹饪技法与品鉴要求见表5。

表4 鳇鱼宴中热菜的烹饪技法与品鉴要求

菜品	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
浓汤鳇鱼三宝	鳇鱼筋（鳇鱼脊髓管）、鳇鱼软骨、鳇鱼翅	运用煨的烹饪技法。 鳇鱼软骨发至洁白软糯，鳇鱼翅去沙去骨；三种食材用高汤煨至熟烂备用；高汤用南瓜泥调色，加调料调味，放入三种食材，煨至入味即可	色泽金黄， 香气浓郁，口感软嫩而有弹性，突出本味，味道咸甜适口。

菜品	主要原料	烹饪技法	品鉴要求
松子大鳇鱼	鳇鱼肉、松子	运用浇汁的烹饪技法。 选用大块鳇鱼肉，剞十字花刀，用调料腌制3分钟。在其表面薄薄的沾上土豆淀粉进8成大豆油锅炸至金黄酥脆，捞出后装盘；锅中置大豆油烧热，用松子、番茄酱等调料调汁，淋在炸好的鱼肉上，配以盘饰。	色泽红亮， 香气浓郁，口感酥脆，突出本味， 味道酸甜
砂锅鳇鱼狮子头	鳇鱼肉	运用砂锅炖的烹饪技法。 将鳇鱼肉切至米粒大小，加以调料搅拌至有一定富有弹性，用九十度水炖至熟烂，配以虫草花及萝卜丝装盘。	色泽洁白，香气浓郁，口感软嫩而富有弹性，突出本味， 味道咸鲜。
香辣鳇鱼丝	鳇鱼肉	运用煸的烹饪技法。 将鳇鱼肉切丝，腌制后抖淀粉炸至金黄，配以辣椒丝煸炒后加以调料调味，待翻炒均匀出锅装盘即可	色泽金黄， 香气浓郁，口感酥脆，味道香辣可口。
杏仁野菜香酥鱼饼	鳇鱼肉	运用炸的烹饪技法。 将鳇鱼肉切碎，野菜（一般选用刺五加嫩叶）切碎，搅拌一起后加调料调味，上锅煮熟；蒸熟后改成条状，粘蛋液和杏仁片，入大豆油锅炸至金黄，装盘配以盘饰。	色泽金黄， 香气浓郁，口感酥脆，味道咸香。
香糟汁熘鳇鱼片	鳇鱼肉	运用熘的烹饪技法。 将鳇鱼肉切成薄片后用淀粉上浆，用大豆油滑油至熟；将配料、香糟汁进锅翻炒成熟后装盘。	色泽金黄， 香气浓郁，口感酥脆，味道咸香。
蓝莓小煎鱼米	鳇鱼肉	运用小煎的烹饪技法。 将鳇鱼肉切至鱼米装，与配料一起用大豆油温滑熟备用；锅置大豆油烧热，将蓝莓、鱼米，加入调料翻炒成熟装盘。	鳇鱼色泽洁白，香气浓郁，口感软嫩，味道鲜甜适口。
青藤鲜辣龙骨	鳇鱼软骨	运用煮的烹饪技法。 将鳇鱼软骨切片，煮熟入味后，装盘配以青藤椒，并将热油淋在其上即可。	鳇鱼色泽洁白， 藤椒香气浓郁， 口感软嫩，味道咸鲜。
鳇鱼烧土豆	鳇鱼肉	运用烧的烹饪技法。 将鳇鱼切块，土豆切块，用大豆油将鳇鱼炸制金黄并定形，锅中置鲜汤，加以调料将鳇鱼及土豆烧至入味后装盘。	色泽金黄， 香气浓郁，口感软嫩，突出本味， 味道咸鲜
灌汤鳇鱼球	鳇鱼肉	运用炸的烹饪技法。 鳇鱼切碎后加入调料做成球状，中间放一块黄油；进大豆油锅中炸制金黄，装盘并配以盘饰。	色泽金黄，香气浓郁，口感外酥里嫩，味道咸鲜

6 卫生要求

菜品制作场地、 设备、器具与服务卫生要求应符合 GB 31654 的要求。