

ICS 67.120  
X22

# 团 体 标 准

T/HNSZA 0003.1—2022

连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头  
第 1 部分：菜肴烹饪质量要求

2022-03-26 发布

2022-05-01 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布



# 目 次

前言 .....	000
引言 .....	000
1 范围 .....	000
2 规范性引用文件 .....	000
3 定义与术语 .....	000
4 特征 .....	000
5 要求 .....	000
6 服务规范 .....	000
7 检验规则 .....	000
8 标识、容器与运送 .....	000
附录 A（规范性）坛宗剁椒鱼头配方（单份） .....	0

## 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。

本文件 T/HNSZA 0003—2022 连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头由若干部分构成，其结构如下：

——第1部分：菜肴烹饪质量要求

——第2部分：鲮鱼采购、运输、验收与配送规范

本部分为 T/HNSZA 0003 的第1部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：坛宗餐饮管理有限公司、湖南津山口福食品有限公司、湖南省产商品评审中心。

本部分主要起草人：谭艳、戴宗、张多君、杨代明。

本部分为首次制定。

# 引 言

## 1 爆品成因

坛宗餐饮管理有限公司创始人谭艳女士，湘阴县人，1996年毕业于湖南商贸旅游学校，2005年与戴宗在长沙郊区新港镇一同创立“戴家村”湖南土菜馆，旋即成为就餐排队王：顾客慕名开车来吃饭，停在路边的小轿车，足足排了两公里长队。于是，4年内开了6家店，店店火爆，被多家权威媒体纷纷报道。2009年开启探索湘菜餐饮连锁经营方式，将“戴家村”品牌升级为“炊烟食代”。

2008年始于美国的次贷危机爆发，殃及全球，导致国内经济下滑，消费萎缩。2012年底，中央“八项规定”出台，餐饮业出现了前所未有的寒冬，餐饮企业纷纷转型。谭艳与戴宗决定调整战略，聚焦品类，潜心研发精品。剁椒鱼头是民间的家常菜，21世纪初被湘菜厨师挖掘出来，火红了好几年，产生了十余种做法，谁最为正宗无法考究，品质好坏混杂，市场逐渐萎缩。为了让剁椒鱼头重燃生命力，谭艳决定带领研发团队重新打造，目标是既高端大气又营养美味的剁椒鱼头。

好的菜肴，原料选择是关键。经多次研发比较，最终选择来自2万亩以上、水质达到国家饮用水标准的铁山水库内自然生长到3千克以上的大鳊鱼：鱼头大，鱼肉多，无泥腥味，现宰现烹，使菜肴纯净鲜美；同时选择已经过入坛发酵2年、坛香醇厚、回味悠长的陈坛剁辣椒调制复合调味料，采用天然山泉水与鱼尾熬制成的鱼高汤及非转基因菜籽油。其次，采用进口的可加压高温蒸柜蒸制，快速熟透上菜。最后，以独特的“大鱼头向上矗立的造型，高度伏特加酒点火”的祝福仪式，终于造就了坛宗剁椒鱼头“坛香浓郁、鲜嫩味纯、酸辣爽口”的独特风味。为了探索把精品“剁椒鱼头”品牌化，于2017年创立“坛宗剁椒鱼头”品牌店，沿用戴氏餐饮管理有限公司湘菜连锁经营体系进行管理，保证了坛宗“绿色、环保、健康”用餐理念的实施。

“坛宗剁椒鱼头”一经推出便火爆，获得北京“一带一路”美食文化交流大会“2017年特色餐饮品牌”，12月通过中华饮食文化遗产“坛宗剁椒鱼头制作技艺”认证和入选长沙“国际美食之都代表性菜品”。2018年11月14日，由湖南省人民政府支持主办的“湘菜香飘联合国总部”的活动中，坛宗剁椒鱼头作为走进联合国的代表湘菜，引起了许多外国领导的围观，被誉为“盘子里的埃菲尔铁塔”。从此，坛宗湘菜连锁经营品牌建设一路高歌猛进：2018年12月在湘菜盛典获评“最受欢迎的剁椒鱼头”，2019年10月登上央视纪录片《美食中国》。到2021年8月，“坛宗剁椒鱼头”品牌店连续4年评为大众点评长沙必吃榜品牌餐厅。吃“坛宗剁椒鱼头”，更是让外地朋友感受湖南文化最直接的一种形式。

至此，“坛宗剁椒鱼头”成为网红品牌店，由此形成的“头菜爆品化，爆品品牌化”的湘菜连锁经营模式被湖南餐饮业同行广泛认可或复制或参考，为湖南省地方标准《净菜加工技术通则》、《湘菜连

锁经营技术规范》的制定作出了应有的贡献。2021年，“坛宗剁椒鱼头”连锁门店发展到8家，仅剁椒鱼头年销售额410万元，并带动该品类其他菜品等的销售7300多万元；“坛宗剁椒鱼头”对陈坛剁辣椒的采购量从2017年的1.5万千克、价值30.2万元，2021年跃升到14.4万千克、价值144.3万元，也极大地提高了传统剁辣椒的品质，对湖南特色调味品的拉动作用明显。

## 2 菜点典型形态示例



图片由坛宗餐饮管理有限公司提供

# 坛宗剁椒鱼头 第1部分：菜肴烹调质量要求

## 1 范围

本文件规定了连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头的定义、特征、要求、试验方法、服务规范、检验规则和标识、包装与运送。

本文件适用于连锁湘菜 坛宗剁椒鱼头的制作、销售。

## 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 1536 菜籽油
- GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 10346 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 12456—2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 30383 生姜
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10371 鸡精调味料
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语及第1号修改单
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名及第1号修改单
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/T 470 净菜加工技术通则
- DB43/T 566 餐饮计量规范
- DB43/T 839 地理标志产品 铜官陶瓷
- T/HNSZA 0001.2 连锁湘菜 炊烟小炒黄牛肉 第2部分 陈坛剁椒加工质量要求

## 3 定义与术语

DB43/T 421.1 和 DB43/T 422 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 坛宗剁椒鱼头

以自然生长的鳊鱼鱼头为主料，经腌渍、加陈坛剁辣椒与鱼高汤蒸制而成的动物性水产类热菜。

## 4 特征

### 4.1 原辅料特征

4.1.1 鳊鱼（又名花鲢、麻鲢、雄鱼、胖头鱼）：应为符合 GB 3838 二类以上地表水要求的天然水域产出的 3 龄以上、尾重 3 千克以上的鳊鱼。

4.1.2 陈坛剁辣椒：选用按 T/HNSZA 0001.2 要求发酵 2 年及以上的陈坛剁辣椒。

### 4.2 烹饪技术特征

烹调方法：清蒸；

将鱼尾加食盐、山泉水熬制成鱼高汤。

### 4.3 菜肴风格特征

4.3.1 味型：酸辣。

4.3.2 菜肴特征：坛香浓郁，鲜嫩味纯，酸辣爽口。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

5.1.1 鳊鱼的质量应符合 T/HNSZA 0003.2 的要求。

5.1.2 陈坛剁辣椒的加工和质量应符合 T/HNSZA 0001.2 要求。

5.1.3 野山椒、大蒜、紫苏叶、香菜应无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 要求。

5.1.5 食盐应符合 GB 2721 的规定。

5.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

5.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

5.1.8 味精应符合 GB/T 8967 及 GB 2720 的规定。

5.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 及 GB 31644 的规定。

5.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。

5.1.11 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

### 5.2 烹饪要求

#### 5.2.1 净菜加工

按 DB43/T 470 的要求,将超过 3 千克重的大鳊鱼洗净,宰杀,取鱼头和鱼鳍肉(鱼背肉做熬鱼汤使用),用自来水冲洗干净,洗去黏液、鱼血、黑膜,加食盐表面抹均匀腌制 15 分钟,再将大鳊鱼头竖立摆放装盘,均匀盖上陈坛剁辣椒;选用当天宰杀的鱼背肉,切块,洗净至无血水,剁成块待用。大蒜籽洗净切丁,生姜去皮切片,香菜、紫苏叶洗净切段,待用。

### 5.2.2 鱼高汤熬制

取炒锅加入菜籽油,中火加热至七成热,加入剁好的鱼背肉 1500 克,将鱼皮煎黄后,改小火再煎鱼肉,两面煎黄后加入白酒约 35 克、老姜片 40 克,再倒入泉水 5000 克,加食盐 20 克,大火烧开,撇去浮沫,保持 5 分钟~6 分钟制成高汤,温度保持在 70℃~90℃。

### 5.2.3 蒸

将腌制好的鳊鱼头加入鱼高汤、野山椒、蒜丁、姜片、紫苏叶,置于高压蒸柜高温蒸制,上汽后保持至少 12 分钟,出蒸柜,撒葱花、香菜,浇汤汁,淋热油,摆盘上菜。

### 5.2.4 烹饪过程卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

## 5.3 菜肴要求

### 5.3.1 感官要求

感官指标应符合表 2 规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	鱼头朝天直立,剁辣椒均匀浇盖	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色 泽	鱼头青白,汤汁红亮,有光泽	
质 地	嫩滑	
风 味	坛香浓郁,酸辣爽口,鲜嫩味纯	
杂 质	无正常视力可见异物	

### 5.3.2 品质要求

品质指标应符合表 3 规定。

表 3 品质指标

项 目	要 求	检验方法
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	2.5~3.0	按GB 5009.44—2016测定第三法
脂肪/(g/100g)	≤10	按GB 5009.6—2016第二法测定
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	0.25~0.45	按GB 12456—2021第二法测定
模糊辣度/°M	2~4	按相应的标准检验

### 5.3.3 安全要求

应符合 GB 10346 的规定，食品添加剂不得使用。

### 5.3.4 净含量

应符合 DB43/T 566 的规定。

## 6 服务规范

6.1 工作人员应穿戴干净整洁的工作服、帽，并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。进入工作区前洗手消毒，仪容仪表整洁，不留长指甲、不戴首饰、不露出长发。

### 6.2 餐厅服务员要求：

应清晰地报出菜肴名称，亮出标识，并熟悉其菜肴特征和制作过程。

主持“开鱼头”仪式：开餐前邀请尊贵客人参与，服务员从高处往鱼头嘴上倒入高度伏特加酒，请入席的尊贵客人手持点火器点火，服务员声音洪亮送上祝福“祝大家红红火火，鸿运当头！”随后，服务员手持餐具，为顾客打开鱼头，均匀淋上汤汁，再次送上祝福，“打开鱼头，为您打开财富之门。”

6.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

## 7 检验规则

### 7.1 出菜检验

每道菜肴出厨房前应通过感官检验合格方可上菜。

### 7.2 验收检验

顾客是感官指标的验收检验员之一。

### 7.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

## 8 标识、容器与运送

### 8.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称、执行标准号。

### 8.2 容器

陶瓷食具容器应符合 DB43/T 839 及 GB 4806.4 的要求。

### 8.3 上菜

菜品制作好后要及时保温上桌，保证菜品的食用温度和口感。

附录 A  
(规范性)

坛宗剁椒鱼头配方(单份)

- A.1 **主料**：大鳊鱼头(由3千克的鳊鱼宰成)1个。
- A.2 **调料**：野山椒110克，陈坛剁辣椒350克，蒜丁20克，姜片30克，紫苏叶25克，香菜12克，小葱20克，食盐6克，味精6克。
- A.3 **助料**：菜籽油120克、鱼高汤100克。
-