

ICS 67.120.30
CCS X10

T/LYPR

五指山市团体标准

T/LYPR 0001—2022

五指山酸汤鱼烹饪规程

2022 - 07 - 30 发布

2022 - 08 - 01 实施

五指山市旅游烹饪协会 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。

本文件由五指山市旅游烹饪协会提出。

本文件由五指山市旅游烹饪协会归口。

本文件起草单位：五指山市旅游烹饪协会，海南智行科技服务有限公司，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：吴毓炜，符伟，周建宇，吉翠婷，尚洁，黄健泓，陈川广。

五指山酸汤鱼烹饪规程

1 范围

本标准规定了五指山酸汤鱼的术语和定义、原辅料及要求、烹饪工艺、烹饪过程的卫生要求。
本标准适用于以五指山大茶鱼为原料，加以本标准要求的辅料经烹饪工艺加工成的五指山酸汤鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 大茶鱼

在五指山地区用茶叶碎和草进行养殖的五指山淡水鱼。

3.2 五指山酸汤鱼

以五指山大茶鱼为原料，添加各种辅料，经本标准烹饪规程加工成的，口感鲜咸、肉质滑嫩、味道酸爽的菜肴。

4 原辅料及要求

4.1 大茶鱼

应符合GB 2733的规定。

4.2 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

4.3 鸡油、猪油

应符合GB 15196的规定。

4.4 食叶草

新鲜、无腐烂，应符合GB 2763的规定。

4.5 西红柿、南瓜、百香果、金桔、生姜、蒜头、小米椒、葱

新鲜、无腐烂，应符合GB 2763的规定。

4.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.7 所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关食品安全标准的规定。

5 烹饪工艺

5.1 备料

5.1.1 大茶鱼：准备 1 条 2kg 左右大茶鱼，去骨架，鱼肉切成片状，大小约 3cm*6cm，厚度约 0.3cm。鱼片用清水洗净后加 10g 食盐、1 个鸡蛋清、10g 生粉腌制 10'。

5.1.2 南瓜蓉：250g 老南瓜去皮切块，蒸 20'，用搅拌机搅成泥待用。

5.1.3 西红柿：1 个西红柿切成块（片）状待用。

5.1.4 食叶草：1kg 食叶草切成 5cm 长待用。

5.1.5 金桔汁：金桔挤出 100mL 汁待用。

5.1.6 百香果：2 个百香果取出果肉和汁待用。

5.1.7 生姜：5g 生姜切片。

5.1.8 蒜头：5g 蒜头切碎。

5.1.9 小米椒：7g 小米椒切成小段。

5.1.10 葱：5g 葱切成小粒。

5.2 烹饪流程

5.2.1 高汤制作：将鱼骨架焯水后放入锅中慢火煎炒 5'，加入 2kg 开水，调大火煮约 10' 后过滤出备用。

5.2.2 鱼片处理：1kg 清水烧开后，倒入腌制好的大茶鱼鱼片焯水 1''-2'' 后盛出待用。

5.2.3 酸汤制作：锅中倒入 10g 鸡油或猪油，冷温放入 5g 生姜、5g 蒜头、5g 小米椒炒 2'，调至中火后倒入切好的西红柿炒 5' -8' 出汁，然后加入高汤、金桔汁、百香果、食叶草煮 3'，加入南瓜泥，最后倒入鱼肉片煮 3'' -5''，即可用砂锅盛出。

5.2.4 装盘：在鱼肉片上撒上 5g 葱花、2g 小米椒，将 10g 鸡油或猪油烧热后，倒入装好的鱼肉片上。

6 烹饪过程的卫生要求

应符合GB 14881和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。
