

ICS 67.040
X 10

DB4115

信 阳 市 地 方 标 准

DB 4115/T 062—2018

信阳养生菜烹饪技艺 养生鱼丸

2018 - 12 - 17 发布

2019 - 03 - 17 实施

信阳市质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由信阳市信阳菜推广工作领导小组办公室提出。

本标准起草单位：信阳市餐饮与饭店行业协会、信阳市文化旅游规划发展中心、晓辉菜馆。

本标准主要起草人：李丽、王翀、王天义、王晓辉、李宏群、段理。

本标准参加起草人：周国华、王贞贞、张旭、屈万新、王淑艳、赵太勇、刘志刚。

引 言

信阳市位于河南省最南部，地处鄂豫皖三省交界，山青水秀，物产丰富。豫楚文化的交融浸润，使信阳的菜肴和饮食文化逐渐融入了南北之风味，形成了一种具有鲜明地域文化特色的地方菜——信阳养生菜，成为豫菜的重要组成部分。

鱼丸，多甄选信阳鳙鱼鱼肉为主要原料，配以蛋清、土芹等辅材，搅拌成茸，入水氽制而成。其圆如珠、白如玉，加枸杞、青菜配之，三色融合，赏心悦目。食之，不仅口感细腻，味道鲜美，还有较高的营养价值与出色的保健作用，具有养肝补血、利尿消肿、润肤美容等功效，堪称膳食佳品。

为传承养生鱼丸烹饪技艺，实现制作技术标准化，特提出制定《信阳养生菜烹饪技艺 养生鱼丸》地方标准。

信阳养生菜烹饪技艺 养生鱼丸

1 范围

本标准规定了信阳养生菜烹饪技艺 养生鱼丸的安全要求、原料选取、烹饪器具、制作工艺、盛装方法和质量要求等。

本标准适用于养生鱼丸的制作。

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。凡是注日期的引用文件，仅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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准

GB/T 18672 枸杞

GB/T 30383 生姜

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY 5039 无公害食品 鸡蛋

NY 5301 无公害食品 麦类及面粉

《餐饮服务食品安全监督管理办法》卫生部令第71号

《餐饮服务食品安全操作规范》国食药监食[2011]395号

《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》食安办〔2017〕31号

3 安全要求

烹饪场地、灶具、炊具和盛器应符合GB 16153、SB/T 10426和GB 14934的规定，原料选取、制作、盛装过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》的规定。

4 原料选取

4.1 选取数量

4.1.1 主料

选用3 kg-4 kg的鳙鱼（花鲢）鱼身肉800 g。

4.1.2 配料

鸡蛋清2个，土芹菜50 g，上海青菜胆芯10棵，饮用水2440 g，枸杞10粒，淀粉8 g，猪油30 g。

4.1.3 调料

盐23 g，姜片30 g，葱段30 g。

4.2 质量要求

4.2.1 鸡蛋、土芹菜、上海青菜、饮用水、枸杞、淀粉、盐、姜片、葱段等应符合 NY 5039、NY/T 744、GB 5749、GB/T 18672、NY 5301、GB/T 5461、GB/T 30383 的规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用传统土锅灶或燃气灶。

5.2 炊具

宜选用炖锅。

5.3 盛器

炖盅、砂锅。

5.4 量具

应选用符合国家规定的标准量具。

6 制作工艺

6.1 前处理

6.1.1 取 440 g 常温饮用水，将姜片、葱段用刀拍松后放入清水中，制成 500 g 葱姜水。

6.1.2 芹菜择洗干净，去叶留茎，将土芹茎切成米粒状碎粒，菜心清洗干净待用。

6.1.3 鱼去鳞、去内脏、去腮、清洗干净。

6.1.4 选取长 30 cm、宽 30 cm 的猪肉皮，皮面朝下平铺刀墩上，将鱼一分为二，除去鱼躯干。

6.1.5 将除去躯干的鱼肉放置在肉皮上（鱼肉表面朝上），反复在鱼身上刮出鱼肉 800 g，边刮边除去鱼刺。待鱼肉刮净后，将鱼肉收集一起，清洗除去血水后控干水分，砸、剁成细腻的鱼茸。

6.1.6 将鱼茸放入盛器中，加入盐 15 g、蛋清、淀粉，沿顺时针方向，用劲搅打至浓稠状，加入葱姜水（500 g 分 2 次加入），搅拌均匀后加入猪油、芹菜粒待用。

6.1.7 把剔除的鱼骨放入容器内，加入饮用水 2000 g，小火炖制 25 min 至呈清汤待用。

6.1.8 将鱼茸挤成鱼丸，放入盛装有凉水的容器里，慢慢煮沸定型，捞出待用。

6.2 烹调方法

6.2.1 锅烧热加入清汤，大火烧开，放入鱼丸，加入盐 8 g，取净汤。

7 盛装方法

7.1.1 位菜盛装方法

将鱼汤盛入炖盅内，按10位量，每位放入鱼丸6个、菜心1棵、枸杞1粒，再上笼蒸5 min即可。

7.1.2 份菜盛装方法

盛入砂锅。

8 质量要求

8.1 色泽

三色融合、赏心悦目。

8.2 香气

清香。

8.3 口味

滋味鲜美。

8.4 形态

圆润。

8.5 质感

细嫩爽口。
