

ICS 67.040

X 20

备案号：

DB3309

浙江省舟山市地方标准

DB 3309/T 46—2018

鮑鱼骨酱

浙江省文旅标技委

2018-06-10 发布

2018-06-10 实施

舟山市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由舟山市饭店餐饮行业协会提出并归口。
本标准主要起草单位：舟山市饭店餐饮行业协会。
本标准主要起草人：潘渊、孙开雷。
本标准于2012年首次发布、实施。

浙江省文旅标技委

引 言

鮰鱼 *Miichthys miiuy*(Basilewsky, 1855), 属硬骨鱼纲、鲈形目、石首鱼科。形似鲈鱼, 但肉质略粗糙, 体色发暗, 灰褐并带有紫绿色, 腹部灰白。为暖温性中下层鱼类, 主要栖息于15米~70米水深的沿岸和近海水域。有南北洄游习性, 最大体长可达0.8米, 重5千克以上。舟山海域常年可捕获。

鮰鱼味甘、咸, 性平。归脾、胃经。有补肾固精、补中益气、健脾利尿、止血之功效。鮰鱼高蛋白、低脂肪, 富含多种氨基酸、维生素和微量元素硒等矿物质, 益气健脾, 营养丰富, 属名贵食用鱼类。鮰鱼的主要营养成分参见表1。

舟山民谚有: 宁可扔了廿亩稻, 不可错过鮰鱼脑。鮰鱼骨酱, 鱼骨软糯, 美味可口, 是舟山的传统佳肴。

表1 鮰鱼的主要营养成分

营养成分	百克鱼肉含量
蛋白质	20.2g
脂肪	0.9g
胆固醇	62mg
钙	21mg
磷	228mg
钾	357mg
硒	51.1 μg

鮟鱼骨酱

1 范围

本标准规定了鮟鱼骨酱的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求和最佳食用时间。

本标准适用于加工烹制舟山海鲜菜肴系列的鮟鱼骨酱。

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 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

鮟鱼

学名 *miichthys miiuy*(Basilewsky, 1855)，属硬骨鱼纲、鲈形目、石首鱼科。形似鲈鱼，但肉质略粗糙，体色发暗，灰褐并带有紫绿色，腹部灰白。为暖温性中下层鱼类，主要栖息于 15 米~70 米水深的沿岸和近海水域。有南北洄游习性，最大体长可达 0.8 米，重 5 千克以上。舟山海域常年可捕获。

3.2

骨酱

鮟鱼头洗净后，连骨带肉剁碎，烹制、勾芡所得的菜肴。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：鳊鱼头一只，400 g至500g。

4.1.2 配料：洋葱100g。

4.1.3 调料：葱10g，姜8g，胡椒粉1g，盐4g，味精2g，黄酒15mL，食用植物油20 mL，酱油15mL，白糖15g，芝麻油5mL，湿淀粉20g。

4.2 要求

4.2.1 鳊鱼头应新鲜。

4.2.2 烹饪用水应符合GB 5749的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，符合GB 2713、GB 2716、GB 2717、GB 2719、GB 5461、GB 8233、GB/T 8967、GB 13104、GB/T 13662的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃油或燃气炒菜灶。

5.2 炊具：炒锅。

5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 将新鲜鳊鱼头洗净，连骨带肉剁碎成约8mm见方的丁状，待用。

6.2 洋葱、姜、小葱改刀成小粒状，待用。

6.3 炒锅置旺火，倒入食用植物油，油烧至七成热，放入洋葱、姜煸香。

6.4 放入剁碎鳊鱼头翻炒几下，加入黄酒、酱油、盐、胡椒粉、白糖、水，烧开后去浮沫，然后加味精。

6.5 加湿淀粉勾芡，淋上热油拌炒，滴上芝麻油，撒上葱末出锅即成。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用圆形或腰形餐盘。

7.2 盛装方法

将菜肴盛装于圆形或腰形餐盘。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

色泽黄亮。

8.1.2 香味

鲜香浓醇。

8.1.3 口味

香郁鲜嫩。

8.1.4 形态

酱汁稠、稀适宜。

8.1.5 质感

鱼骨软糯。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品应无异物、无杂质、无异味。

8.2.2 菜品卫生应符合 GB/T 23498 的规定。

9 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间以不超过 15min 为宜，食用温度以 40℃~50℃为宜。

浙江省文旅标技委