

ICS 67.040

X 20

备案号：

DB3309

浙江省舟山市地方标准

DB 3309/T 39—2018

萝卜丝带鱼羹

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

带鱼，学名 *Trichiurus lepturus* (Linnaeus, 1758)，俗名白带鱼、刀鱼、白带，属辐鳍鱼纲，月鱼目，带鱼科。带鱼的体型正如其名，侧扁如带，呈银灰色，背鳍及胸鳍浅灰色，带有很细小的斑点，尾巴为黑色，带鱼头尖口大，到尾部逐渐变细，好像一根细鞭，鳞退化，无腹鳍。一般栖息于近海泥质底层，有明显的昼夜垂直移动及集群洄游鱼习性。最大体长可达 2.3m，体重 5kg。种性凶猛，贪食，为舟山渔场四大海产之一，周年有产，肉质尤以“冬带”为最佳。《民国岱山镇志》中有：“带鱼，冬天所出者最好。”带鱼味甘、咸，性温，富含大量的优质的完全高蛋白、多种维生素和钙、磷、铁、锌等微量元素，鱼鳞中卵磷脂丰富，益气养肝，滋补营养。带鱼的主要营养成分参见表 1。

舟山民谚有：带鱼吃肚皮，说话讲道理。萝卜丝带鱼羹，鱼肉鲜嫩、清香爽口，暖中、消食、化痰，是舟山乃之浙东沿海地区的一道传统名菜。在充分尊重传统习惯的基础上，运用标准化的过程与方法，对菜肴涉及的要求、原料、工艺、菜品等方面进行科学的挖掘、归纳、整理、规范，形成一个科学有机的整体，承上启下，继往开来，对传承与发扬舟山海鲜文化乃之促进整个行业健康有序的发展意义重大。

表 1 带鱼的主要营养成分

营养成分	百克鱼肉含量
热量	531kJ
蛋白质	17.7g~18.1g
脂肪	4.9g~7.4g
灰分	1.1g
钙	24mg~28mg
磷	160mg~191mg
铁	1.2mg
锌	0.7mg
钾	280mg
镁	43mg
维生素 A	29mg

萝卜丝带鱼羹

1 范围

本标准规定了萝卜丝带鱼羹的术语和定义、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萝卜丝带鱼羹。

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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

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

带鱼

属辐鳍鱼纲，月鱼目，带鱼科；俗名白带鱼、刀鱼、白带。带鱼体型侧扁如带，呈银灰色，背鳍及胸鳍浅灰色，带有很细小的斑点，尾巴为黑色；头尖口大，到尾部逐渐变细，好像一根细鞭，鳞退化，无腹鳍；一般栖息于近海泥质底层，有明显的昼夜垂直移动及集群洄游鱼习性，是我国近海主要经济鱼类。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：带鱼一条，200g 至 250g。

4.1.2 配料：萝卜 250g，清水 500mL。

4.1.3 调料：湿淀粉 20g，黄酒 15 mL，小葱 10g，盐 8g，味精 2g，食用植物油 15mL。

4.2 要求

4.2.1 带鱼应新鲜，鱼体完整，表面鲜亮。

4.2.2 萝卜应具有自然的清香，无变质，无异味；制汤用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 2713、GB 2716、GB 5461、GB/T 8967、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 带鱼去头、鳃、鳍，剖除内脏，冲洗干净，沿横向切成宽度约为 15mm 至 20mm 的条状鱼段，待用。
- 6.2 萝卜用刨刀加工成长约 50mm 的细丝，葱切成葱花，待用。
- 6.3 炒锅置旺火，下入食用植物油，烧至七成热，加入萝卜丝稍炒。
- 6.4 然后，舀入沸水 500mL，加入带鱼段，烧开后去浮沫。
- 6.5 烧至鱼段熟时，加入盐、黄酒、味精、湿淀粉勾芡，烧开。
- 6.6 撒上葱花出锅即成。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用汤盆或大碗。

7.2 盛装方法

将带鱼、萝卜丝羹盛在汤盆或大碗内。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

葱绿点缀的奶白色。

8.1.2 香味

具有带鱼、萝卜、葱相互交融而散发出来的清香。

8.1.3 口味

鱼肉鲜嫩、清香爽口。

8.1.4 形态

鱼段、萝卜丝形态基本完整。

8.1.5 质感

羹汁嫩滑鲜醇。

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