

DB 511

四川省（乐山市）地方标准

DB 511/T XXXX—2024

嘉州菜 临江鳝丝制作工艺规范

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 配方.....	1
5 制作工艺.....	2
6 食材选用及制作要求.....	2
7 质量要求.....	2
8 食品安全要求.....	3
9 服务要求.....	3
10 出菜要求.....	3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由乐山市商务局提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川旅游学院川菜发展研究中心、乐山市嘉州美食文化研究院、四川省川菜标准化技术委员会、乐山市临江鳊丝协会、苏稽永生酒楼、罗院子临江鳊丝、乐山市知行旅游职业高中学校。

本文件主要起草人：杜莉、陈祖明、陈丽兰、祝志高、罗加丽、何魁中、季雨、黄永生、罗剑锋、方燕君、邓建平、唐文、谢成龙、庞杰文、刘军。

引 言

0.1 菜点源流

临江鳝丝是乐山市市中区临江市（现并入平兴镇）的一道传统菜品，具有浓厚的地方特色，临江市紧靠临江河，水资源丰富，气候适宜黄鳝生长，为临江鳝丝提供了优质的食材资源。

临江鳝丝的制作关键是选用稻田黄鳝为原料，通过煮制、去骨拉丝，再配以猪油、泡生姜、泡辣椒、老坛酸菜等调料烹制而成。

鳝鱼富含优质蛋白质、不饱和脂肪酸、微生物和矿物质，有助于维护心血管健康。

0.2 菜点典型形态示例



嘉州菜 临江鳝丝制作工艺规范

1 范围

本文件规定了临江鳝丝在配方及食材选用、制作工艺、质量、食品安全、服务及出菜方面的要求。本文件适用于临江鳝丝的制作。

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/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10946 川菜烹饪工艺
DB51/T 2137 中国川菜服务规范
DB51/T 3108 餐饮节约行为规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

临江鳝丝 Linjiang shredded eel

以黄鳝为原料，通过煮制、去骨拉丝，再配以猪油、泡生姜、泡辣椒、老坛酸菜等调料烹制而成。

4 配方

临江鳝丝的配方见表 1。

表 1 临江鳝丝的配方

食 材	重量/g	食 材	重量/g
活鳝鱼	1500	蒜米	40
猪油渣	100	葱	大葱段 30、葱花 30
青笋尖	500	椿芽碎	85
土盐菜	100	香菜碎	80
郫县豆瓣	60	藿香碎	20

姜米	60	味精	3
花椒粉	4	鸡精	4
辣椒粉	50	山奈粉	7
胡椒粉	5	水淀粉	100
芝麻	8	鲜汤	1000
白糖	4	盐	5
八角	10	化猪油	300
熟菜籽油	800		
注：允许误差≤10 %。			

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 锅置火上，加水烧沸，放入鳊鱼加盖，小火煮约 5~6 min 至熟，捞出过凉水，趁热用牛骨刀去头挑骨清内脏三刀划丝取肉成粗丝。

5.1.2 青笋尖洗净、切段；土盐菜切成长 2 cm 的段；干辣椒炸香，捞出冷后铡碎成刀口辣椒。

5.2 烹制及装盘

5.2.1 锅置火上，加入化猪油烧至 120 °C，先加入郫县豆瓣炒香，再加入姜米、蒜米、八角、葱段、土盐菜炒香，掺入原汤烧沸，入鸡精、味精、山奈粉、青笋叶段、鳊丝烧沸，入水淀粉收汁成二流芡起锅装入盆中，放入花椒粉、辣椒粉、蒜米、芝麻、葱花、油渣。

5.2.2 锅中放入熟菜籽油烧至 100~120 °C，淋入盆中，撒上焯水后的香椿芽碎、香菜碎、藿香碎、葱花成菜。

6 食材选用及制作要求

6.1 食材选用要求

6.1.1 食材选用应符合 GB 2733 等相关标准的要求，鳊鱼宜选用手指粗细的稻田活黄鳊。

6.1.2 猪油渣可用猪五花肉代替，配料可增加苦马菜。

6.2 制作要求

6.2.1 鳊鱼入锅应用小火煮 5~6 min 至熟，确保鳊鱼质地滑嫩又能拉丝成形。

6.2.2 鳊鱼拉丝应选用牛骨刀，腹部划一次，去除内脏，背脊两侧各划一划次，整条鳊鱼拉成三根鳊丝。

6.2.3 制作过程应符合 GB 31654、SB/T 10946、DB51/T 3108 等相关标准要求。

7 质量要求

7.1 味型要求

临江鳝丝的味型为麻辣味型。

7.2 感官要求

感官指标应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	味汁色泽红亮	根据 GB/T 29605 要求进行检验
质地	质地嫩滑	
风味	麻辣鲜香	
杂质	无正常视力可见的杂物	

7.3 出品温度及时间要求

菜品最佳食用温度：菜品中心温度为 70℃ 以上。

菜品最佳食用时间：制作完成后 10 min 内食用为宜。

8 食品安全要求

应符合 GB 31654 的要求。

9 服务要求

上菜服务应符合 DB51/T 2137 的要求。

10 出菜要求

菜品提供方应在出品前对菜品的色香味检测合格后方可上菜。

11 节约要求

菜品制作应符合 DB51/T 3109-2023 《团体宴席节约管理规范》、DB51/T 3108-2023 《餐饮节约行为规范》、DB5118/T 27-2023A 《食堂餐饮节约管理规范》的要求