

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1015-2020

兴化沙沟大鱼圆制作技艺

The technology of making Xinghua Shagou big fish round

地方标准信息服务平台

2020-06-28 发布

2020-07-01 实施

泰州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由兴化市发展和改革委员会提出。

本标准由泰州市商务局归口。

本标准主要起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、兴化市沙沟镇鱼圆行业协会。

本标准主要起草人：方培力、阎继山、欧林洪。

地方标准信息服务平台

兴化沙沟大鱼圆制作技艺

1 范围

本标准规定了兴化沙沟大鱼圆制作的原料要求、制作过程和工艺、感官要求。
本标准适用于兴化沙沟大鱼圆的制作、加工。

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 2716 食用植物油
- GB 2721 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 30383 生姜
- SB/T 10371 鸡精调味料

3 原料要求

- 3.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.3 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.4 料酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.7 菜肴所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 3.8 菜肴所用原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

4 制作程序和工艺

4.1 原料

4.1.1 主料

一般选用鲜活草鱼 1 条（也可选用青鱼、白鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鳊等淡水鱼类），重约 2250 克。

4.1.2 辅料

食用盐 30 克，味精 10 克，葱姜汁 50 克，鸡蛋清 100 克，料酒 20 毫升，生粉 40 克，清水 400 克，食用植物油 1500 毫升。

4.2 初加工

4.2.1 宰杀清洗

活鱼刮去鱼鳞，破肚清肠去鳃，略作清洗；用刀顺沿龙骨处平行剖开鱼身，取整鱼肉两片；批去鱼皮，剔除带血色红肉和鱼背、肚档处含鱼刺边肉，选取净鱼肉 1000 克。

4.2.2 加工鱼茸

鱼茸加工有手工和机绞两种方法：

a) 手工斩茸

将整片鱼肉置于砧板上，改刀成条块状，入清水漂洗后捞起沥水，重新放上砧板。采用手工排刀法，保持适当刀距，由左往右，再从右往左，反复循环斩剁，直至将其加工成极细的鱼茸。

b) 机绞鱼茸

批量生产时，可使用绞肉设备代替手工操作。将洗净的鱼肉在砧板上先切成条状，继而选用细眼筛头，将鱼肉逐条投入绞肉机入口内，重复绞肉 4 次，使机加工后的鱼茸达到与手工斩剁相近的细腻程度。

4.3 鱼圆制作

4.3.1 调味搅拌

将 1000 克鱼茸放入盆中，加入鸡蛋清 100 克，用右手将蛋清与鱼肉顺势搅匀粘合；加入味精 10 克，葱姜汁 50 克，料酒 20 毫升，生粉 40 克，搅拌均匀。

4.3.2 甩打上劲

盆中加入清水 400 克、精盐 30 克（可先行加少量温水稀释）后继续搅动，使鱼茸与清水和精盐充分融合。随后用右手臂带动右手，按顺时针方向用力甩打，在鱼茸与盆壁碰触的甩打过程中可听见“啪啪”声响，直至鱼茸粘稠上劲、表面光滑即可，整个甩打上劲过程持续约 15 分钟。

批量生产时可用小型搅拌机械代替人手搅拌鱼茸的加工过程，机加工的鱼茸同样必须达到或接近手工制茸的质量标准。

4.3.3 静置松身

将搅拌好的鱼茸静置于盆内 10 分钟，让其原本紧绷的物理结构自然松缓，以确保炸出的鱼圆能够达到松软而又不失弹性的质地。

4.3.4 油氽入锅

铁炒锅上火烧热，往锅内倒入食用植物油 1500 克，待油温烧至约 75℃~90℃（2.5~3 成热）时，将打好的鱼茸用手挤成直径约 3.5 厘米的圆球，逐一氽入油锅。亦可左右手配合，将鱼茸从左手腕挤出后，右手执小汤勺舀入锅中。

4.3.5 文火慢养

锅底始终保持文火（即小火），用长柄手勺沿锅边慢慢推动，使锅中鱼圆松动，逐步分身，游离锅底；待油温略微升高时，鱼圆起鼓膨胀，自行向上漂浮。再用手勺底部在鱼圆表层轻轻推动，使其多方位均衡接触油温，保持鱼圆整体色泽一致。经油温缓慢加热后，将鱼圆慢慢养应直至成熟，用漏勺捞出沥油装盘即可。其成熟时间约为 15 分钟。

5 感官要求

5.1 规格

1000 克净鱼肉可制成品鱼圆 55 只，单只鱼圆重约 30 克，标准直径 4.5 厘米。

5.2 外观

形状浑圆，大小匀称，剖面可见气孔。

5.3 色泽

乳白色或芽黄色（因所用植物油而异），光洁油亮。

5.4 口感

咸鲜软嫩，富有弹性。

地方标准信息服务平台