|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | |  |   X 20 |

团体标准

T/YMCA 023—2024

养殖河豚宴制作技艺

（修订版）

Techniques for making cultured puffer fish banquets

2024 - 11 - 05发布

2024 - 11 - 10实施

扬州市烹饪餐饮行业协会  发布

目次

[前言 III](#_Toc170489984)

[引言 IV](#_Toc170489985)

[1 范围 1](#_Toc170489986)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc170489987)

[3 术语和定义 1](#_Toc170489988)

[4 必备条件 1](#_Toc170489989)

[5 菜谱 2](#_Toc170489990)

[5.1 凉菜 2](#_Toc170489991)

[5.2 热菜 2](#_Toc170489992)

[5.3 主食 2](#_Toc170489993)

[5.4 鲜果 2](#_Toc170489994)

[5.5 配供 2](#_Toc170489995)

[5.6 备用菜单 2](#_Toc170489996)

[6 冷菜 2](#_Toc170489997)

[6.1 冰镇河豚鱼刺身 2](#_Toc170489998)

[6.2 烟熏河豚 2](#_Toc170489999)

[6.3 水晶豚鱼冻 3](#_Toc170490000)

[6.4 椒盐鳍香骨 3](#_Toc170490001)

[6.5 捞拌豚皮丝 4](#_Toc170490002)

[6.6 芥末温拌豚鱼片 4](#_Toc170490003)

[6.7 翡翠精白 4](#_Toc170490004)

[6.8 河豚大拌菜 5](#_Toc170490005)

[7 热菜 5](#_Toc170490006)

[7.1 河豚佛跳墙 5](#_Toc170490007)

[7.2 河豚鱼狮子头 6](#_Toc170490008)

[7.3 一品西施乳 6](#_Toc170490009)

[7.4 河豚鲜笋白汁鮰鱼 6](#_Toc170490010)

[7.5 剁椒河豚鱼 7](#_Toc170490011)

[7.6 蒜子烧河豚鱼唇 7](#_Toc170490012)

[7.7 盐烤河豚 7](#_Toc170490013)

[7.8 果味菊花豚 8](#_Toc170490014)

[7.9 锦绣豚鱼柳 8](#_Toc170490015)

[7.10 椒盐豚鱼舌 8](#_Toc170490016)

[7.11 干锅焗鲜百合 9](#_Toc170490017)

[7.12 鲜菌鸡汁秧草 9](#_Toc170490018)

[8 主食 10](#_Toc170490019)

[8.1 河豚鱼馄饨 10](#_Toc170490020)

[8.2 豚鱼三丁包 10](#_Toc170490021)

[8.3 河豚金粒炒饭 10](#_Toc170490022)

[8.4 豚鱼酥饼 11](#_Toc170490023)

[附录A（资料性） 养殖河豚宴备用菜单 12](#_Toc170490024)

[A.1 冷菜类 12](#_Toc170490025)

[A.2 热菜类 12](#_Toc170490026)

[A.3 汤羹类 12](#_Toc170490027)

[A.4 主食类 12](#_Toc170490028)

[A.5 火锅类 12](#_Toc170490029)

1. 养殖河豚宴制作技艺
2. 2024-07-08发布 2024-07-08实施
3. 2024-11-05修改 2024-11-10实施
4. 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。

本文件由扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市豚缘居餐饮文化管理有限公司、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、中国河豚美食网提出。

本文件由扬州市烹饪餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市豚缘居餐饮文化管理有限公司、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、中国河豚美食网、江苏双豚食品有限公司、南京润松园餐饮管理有限公司、扬州市佬奥林淮扬菜酒店、扬州市江都区鑫驰酒楼、南京好滋好味餐饮有限公司、江苏盐城射阳合德镇民红餐饮店、扬州弓长木易餐饮有限公司、江苏帅楷农副产品有限公司、扬中市豚王阁旅游发展有限公司、威海火炬高技术产业开发区阿勇炒鸡店、泰州市佳君饮餐发展有限公司、北京湘鄂汇餐饮管理有限公司、北京龙淮居农家餐厅。

本文件主要起草人：徐权、许世强、施志棠、邱扬毅、朱俊、朱壮英、李明红、李卫东、韩正荣、张灿松、张运、吴江昆、朱银山、王军、汪和清、李传耀、张国强、张小松、李顺林、李勇勇。

1. 引言

河豚是近海产底层洄游性鱼类。长江润扬至南通段，拥有近200公里黄金水岸，盛产河豚。江水东流过镇江焦山，江面平缓宽阔，河豚在此产籽。

我国食用河豚历史悠久，晋代左太冲《吴都赋》描绘了“缑鲐（河豚）”在长江中洄游的景况。唐代，河豚进入宫廷。宋代，民间盛行食河豚，以长江两岸一带的河豚菜肴最为有名。欧阳修《六一诗话》：河豚“南方人多与荻芽为羹，云最美”。苏轼“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”成赞河豚之名句。宋代张耒《明道杂志》：“苏子瞻（苏轼）守扬州，晁无咎作倅（副）。每日食河豚，爱其珍美。后苏轼云：‘据其味，真是消得一死’！”明代陆容《菽园杂记》卷九：“（河豚）至夏则泝江而上，苏、常、江阴居江上流，故春初已盛出，真、润则在二月。”据说，明代宫廷有河豚宴。清李渔《闲情偶寄》：“河豚为江南最尚之物。”甘熙《白下琐言》：“河豚鱼，扬镇二郡大行……。”清《调鼎集》收录有煮河豚、炖河豚、河豚面肴馔三款。

河豚除皮、肉、骨外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼珠等也含有毒素。若加工处理不当，极易误食丧命。历代史藉均有记述。如宋代梅尧臣《河豚诗》云：“但言美无度，谁知死如麻”。《宋代养生部》录有加工河豚之法，要求去眼、籽、尾、艚、血等，“务涤其洁”。

因河豚含有剧毒，为防止流入市场使人误食致命， 1990年，卫生部《水产品卫生管理办法》中明确规定：“河豚鱼有剧毒，不得流入市场。”

1994年，江苏开始研究开发河豚鱼的人工养殖控毒技术和健康养殖技术，获得重大进展。2016年9月，农业部、国家食药监总局下发《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》。人工养殖的红鳍东方鲀和暗纹东方鲀得以“解禁”。通知并对养殖河豚鱼源基地备案、养殖河豚加工企业、河豚加工产品包装、河豚产品的河豚毒素含量提出了明确要求和新的标准。禁止经营养殖河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼，禁止加工经营所有品种的野生河豚。

2008年3月，成立中国渔业协会河豚鱼分会；2019年3月，成立中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会。

2008、2010年，扬中河豚文化、新坝河豚烹制技艺分别入选镇江市、扬州市市级非物质文化遗产代表性项目名录。2016年，扬中河豚食俗入选江苏省第四批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

2020年，扬州市烹饪行业协会制定了《养殖河豚加工宰杀操作规范》[T/YMCA017-2020]、《养殖河豚菜肴制作技艺》[T/YMCA018-2020]团体标准。

为规范和指导养殖河豚鱼烹饪制作和加工安全，保障消费者食用安全，特制定本标准。

养殖河豚宴制作技艺

* 1. 范围

本文件规定了养殖河豚宴制作的必备条件、菜谱、凉菜、热菜、主食。

本文件适用于养殖河豚宴的制作。

* 1. 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

河豚 globefish

海产底层洄游性鱼类。古名鲐鱼、肺鱼、斑鱼。有少数种类进入淡水江河中，自古以来，中国食用的河豚多产于江河中，出水时发出类似猪的唧唧叫声而得名河“豚”。当其遇到外来危险时，整个身体呈球状浮于水面，同时皮肤上的小刺竖起，用以自卫。故又有“气泡鱼”、“吹肚鱼”、“气鼓鱼”等俗称。常见的河豚品种有暗纹东方鲀、红鳍东方鲀等。沿长江以弓斑东方鲀为主，肉质鲜美。除肌肉外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼球等也含有毒素。如若加工处理不当，误食中毒，重则致命。现允许经营和食用的河豚鱼多为人工控毒养殖。

暗纹东方鲀 Takitugu obscurus

习称河鲀。体近圆形，后部逐渐转细，尾柄略为侧扁。头长适中，吻较短，前端圆钝。口端位，横裂；下唇较长，包在上唇的外端；上下颌各有2个喙状牙板。眼小，侧上位。背部自鼻孔后方至背鳍前方，腹部皮肤上都被有刺状的小鳞。背鳍小，略呈圆形；胸鳍短而宽。在胸鳍后上方体侧有1个镶有模糊白边的黑色圆形大斑。暗纹东方鲀肉质鲜嫩腴美，蛋白质、脂肪含量丰富，深受广大消费者喜爱。

红鳍东方鲀 Takifugu rubripes

习称黑廷巴，黑腊头。体形圆筒形，头巾大，眼小，眼间隔宽而微突，口小，前位，上下颌各具2个喙状牙板。唇发达，细裂，下唇较长，两端向上弯曲。鳃孔中大，侧位，位于胸鳍基底前方，鳃盖膜白色。头部、体背、腹面均有强小刺，背刺区与腹刺区分离。吻部，头体的两侧及尾部光滑，无小刺。侧线发达，上侧位，至尾部下弯于尾柄中央，侧线其分支多条。背面和上侧面青黑色，腹面白色。体侧在胸鳍中上方有一白边黑色大斑，斑的前、后及下方有小黑斑。背鳍及尾鳍黑色；胸鳍灰褐色；臀鳍呈白色，基部红色。受刺激时臀鳍呈红黄色，故名红鳍东方鲀。肉、精巢和皮无毒，是我国的重要经济鱼类。

* 1. 必备条件

养殖河豚鱼必须来源于农业部备案的河豚鱼源基地，有基地养殖证明和质量批次检验证书。

养殖河豚鱼必须经过定点宰杀企业加工，清除有毒废弃物，可食部位独立包装，包装上有可追溯二维码，标明产品名称执行、标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格证信息等。

加工企业销售包装产品必须提供企业营业执照复印件，行政审批许可证明复印件和产品检验合格证明。

烹饪加工场所食品安全卫生标准符合应GB31654的要求。

养殖河豚宴所用河豚可食用原料应为养殖红鳍东方鲀、暗纹东方鲀的皮、肉，可食用部位（可带骨及精巢）。

* 1. 菜谱
     1. 凉菜

冰镇河豚鱼刺身、烟熏河豚、水晶豚鱼冻、椒盐鳍香骨、捞拌豚皮丝、芥末温拌豚鱼片、翡翠精白 河豚大拌菜。

* + 1. 热菜

河豚佛跳墙、河豚鱼狮子头、一品西施乳、河豚鲜笋白汁鮰鱼、剁椒河豚鱼、蒜子烧河豚鱼唇、盐烤河豚、果味菊花豚、锦绣豚鱼柳、椒盐豚鱼舌、干锅焗鲜百合、鲜菌鸡汁秧草。

* + 1. 主食

河豚鱼馄饨、豚鱼三丁包、河豚金粒炒饭、豚鱼酥饼。

* + 1. 鲜果

青果、草莓、提子、圣女果、西瓜、桔子等（选1-2种）。

* + 1. 配供

养生茶、四味碟、干果、酒水、饮品。

* + 1. 备用菜单

养殖河豚宴备用菜单见附录A。

* 1. 冷菜
     1. 冰镇河豚鱼刺身
        1. 原料

河豚鱼肉200g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：水辣椒酱20 g，豉油15 ml，白糖2 g，香葱花2 g。
2. B料：香葱段10 g，绿柠檬角片15 g。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 刀具、案板清理消毒，鱼肉用干净毛巾吸干表面水分，平放在案板上，用刺身刀将鱼肉片成薄片，码放在冰盘上成菊花形，中间放上B料。
2. A料调制成蘸料。
   * + 1. 品鉴要求

刀工均匀，造型美观，肉质鲜韧。

* + 1. 烟熏河豚
       1. 原料

净红鳍东方鲀肉750 g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：白糖30 g，大米饭50 g，茶叶10 g。
2. B料：葱段20 g，姜片20 g，蒜子20 g，白胡椒粉2 g，花雕酒30 ml。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将鱼肉加B料腌制24 h。捞出，清洗干净，鱼肉上蒸箱蒸10 min。
2. A料入锅加水50 ml，把鱼肉放在铁锅熏格上，加盖上火，烧至冒黄烟时关火焖5 min，取出刷上香油即成。
   * + 1. 品鉴要求

鱼肉色泽枣红，鲜美干香，烟熏味浓。

* + 1. 水晶豚鱼冻
       1. 原料

上浆河豚鱼肉片100 g，河豚皮胶冻150 g，鸽蛋壳12个。

* + - 1. 调料

盐2g，姜汁酒10ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 鸽蛋壳用沸水烫透，鱼片入开水锅汆熟，放到蛋壳内。
2. 河豚皮胶冻加入调料（盐、姜汁酒）烧开，倒入蛋壳里纳凉，入5 ℃冰箱冰镇2 h，即可去壳食用。
   * + 1. 品鉴要求

色泽透明，鱼肉嫩爽。

* + 1. 椒盐鳍香骨
       1. 原料

鲜豚鳍骨250 g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：吉士粉20g，生粉50g，鸡蛋液100g。
2. B料：姜片15g，香葱段15g，蒜蓉20g，盐3g，黑胡椒粉3g，花雕酒20ml。
3. C料：细盐3g，白糖2g，细辣椒粉3g，孜然粉3g，烤制花生碎10g，熟白芝麻10g，烤紫苏叶碎2g，干薄荷叶碎4g。
4. D料：豆油500 ml（实耗油75 ml）。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 鱼鳍骨清洗干净，控干水分，加入A料B料，腌制入味备用。
2. C料倒入料盒里拌匀备用。
3. 将D料中的豆油倒入锅中，加热至160 ℃，将腌制的豚鳍骨抓拌均匀，放入锅中炸至变硬后捞出，待锅中油温再升至170 ℃时,将豚鳍骨入锅，炸至色泽金黄，捞出放入盘中控油，倒入C料盒中拌匀装盘即可。
   * + 1. 品鉴要求

豚鳍骨酥脆干香，呈味丰富。

* + 1. 捞拌豚皮丝
       1. 原料

河豚皮125 g，黄瓜丝75 g，

* + - 1. 调料

调料配比如下：

A料：海鲜汁30 ml，生抽酱油10 ml，白醋5 ml，白糖3 g，蒜蓉3 g，芝麻油5 ml。

B料：姜片10 g，葱段10 g，花雕酒20 ml。

C料：香葱末10 g，红椒丝10 g。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将河豚皮放入冷水锅中，加热至沸，捞出洗净鱼白膜，再放入冷水锅中，放入B料，烧沸5min后倒出，过凉，切丝后放入冰箱冰镇备用。
2. A料兑成汁备用。
3. 黄瓜丝垫底，将冰镇后的豚皮丝捞出，控水后堆放在黄瓜丝上，撒上C料，淋上A料汁即成。
   * + 1. 品鉴要求

双丝爽脆，咸鲜入味。

* + 1. 芥末温拌豚鱼片
       1. 原料

上浆豚鱼片200g，韭菜苔100g，红椒片5g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：盐2 g，白糖2 g
2. B料：芝麻油5 ml，芥末油3 ml。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 韭菜苔切段，沸水焯水，捞出过凉，放入盆内加入A料拌匀，码放在盘底。
2. 上浆河豚片入沸水锅中汆烫，变白色后捞起，放入盆内，趁热加入B料拌匀，堆放在韭菜苔上，再放上红椒片即可。
   * + 1. 品鉴要求

色彩分明，鱼片洁白，质地细嫩，芥香味浓。

* + 1. 翡翠精白
       1. 原料

河豚鱼精白200 g，黄瓜200 g，枸杞12粒。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：酱油50 ml，辣椒酱3 g，海鲜汁50 ml。
2. B料：姜葱汁酒20 ml，白胡椒粉2 g。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 精白外表洗净，入沸水锅加B料汆烫2min后捞出过凉，撕去外膜切片，再用沸水烫1 min过凉 。枸杞温水泡开备用。
2. 黄瓜切长片放在冰块上，将精白码在黄瓜片上面，点放枸杞，加A料装碟即成。
   * + 1. 品鉴要求

洁白细嫩，厚薄均匀，鲜香微辣，入口即化。

* + 1. 河豚大拌菜
       1. 原料

河豚鱼肉片100 g，熟鸡蛋白4瓣，生食时鲜蔬菜2-3种各200 g，黄瓜50 g，圣女果12粒。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

柠檬汁10 ml，盐4 g，白糖15 g，姜汁10 ml，白醋10 ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 锅上火，倒入沸水，放入河豚鱼肉片汆烫至熟，倒出沥水。
2. 将时蔬洗净、控水后装盘，黄瓜切片与圣女果、鸡蛋白一起放上面，再撒上熟河豚鱼片，淋上调料汁即成。
   * + 1. 品鉴要求

色彩丰富，酸甜适中，入口脆爽。

* 1. 热菜
     1. 河豚佛跳墙
        1. 原料

河豚鱼肉（斜刀块）300 g，水发鲍鱼仔12个，水发黑刺参12根，油发花胶肚100 g，蒸发瑶柱24粒，水发蹄筋200g，熟鸡胸肉片120 g，金华火腿片40 g，水发金钱菇12个，杏鲍菇片50 g，熟青菜心12个。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：花雕酒30 ml，鸡汁10 ml，湿淀粉30 g，姜片15 g，葱段15 g，盐3 g。
2. B料：高汤400 ml，金汤300 ml，金瓜蓉50 g，盐4 g。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将各种原料焯水后分装汤盅里，放入A料，加盖蒸30 min。
2. 锅上中火，放入B料搅勺烧开，勾琉璃芡，拣去盅内葱姜后，淋入芶汁，放上青菜心即可。
   * + 1. 品鉴要求

汤色金黄，香气浓郁，呈味丰富。

* + 1. 河豚鱼狮子头
       1. 原料

河豚鱼肉粒300 g，猪肥肉粒100 g，鳕鱼粒150 g，红鱼子酱50 g，菜心12棵。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料:盐8g，白糖2 g，白胡椒粉2 g，花雕酒10 ml，湿淀粉20 g，鸡蛋清60 g，姜葱汁20 ml，清水75 ml。
2. B料;清汤1000 ml。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将原料河豚鱼肉粒、猪肥肉粒、鳕鱼粒放入钵内，加入A料搅拌上劲后，放入冰箱冰镇60 min。取出后，将其分成12份，掼成光滑的圆球状狮子头生胚。
2. 锅中加入B料烧沸，逐一放入狮子头生胚，再至汤沸，转小火炖制1 h,分别装入盅内，入蒸箱蒸1 h，取出，每个盅内放1棵焯水后的菜心，点缀鱼子酱即可。
   * + 1. 品鉴要求

色泽玉白，形圆饱满，细嫩味美。

* + 1. 一品西施乳
       1. 原料

河豚精白12个，鲜奶250 ml，蛋清400 g，纯净水400 ml。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

A料：盐4 g，花雕酒10 ml。

B料：盐2 g，白胡椒粉1 g，姜葱汁10 ml。

C料：香葱花6 g。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 蛋清打匀过滤后和鲜奶、纯净水、B料一同打匀，分装入盅，加盖上笼蒸8 min取出。
2. 河豚精白中加入A料拌匀放入平盘，上笼小火蒸15 min取出，分别放入蛋奶盅内，撒上C料即可。
   * + 1. 品鉴要求

色泽洁白，奶香浓郁。质地细嫩，咸鲜味美。

* + 1. 河豚鲜笋白汁鮰鱼
       1. 原料

河豚鱼肉500 g,鮰鱼750 g，去壳鲜笋200 g。

* + - 1. 调料

姜片20 g,葱段20 g，蒜子100 g，啤酒250 ml，白酒20 ml，盐 6g，白糖5 g，白胡椒粉3 g，豆油75 ml，熟猪油50 ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 河豚鱼肉焯水洗净。鮰鱼脊背剞刀后焯水洗净。鲜笋焯水后切滚料块。
2. 豆油下锅烧热，将姜片、葱段入锅煸香，再把河豚鱼肉入锅略煎，倒入啤酒、白酒、水500ml、熟猪油，大火烧沸，汤色变白转中火烧10min，放入鮰鱼块、鲜笋、蒜子。盖上锅盖，焖烧10min后，放入盐、白糖、白胡椒粉，大火收至汤汁浓稠时出锅装盘。
   * + 1. 品鉴要求

味道鲜美，鱼肉细嫩。

* + 1. 剁椒河豚鱼
       1. 原料

河豚鱼肉750 g。

* + - 1. 调料

黄剁椒酱200 g，红椒粒10 g，香葱花10 g，豆油75 ml，姜片20 g，葱段20 g，蒜子20 g，花雕酒25 ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将河豚鱼肉放入凉水锅中，加热至水沸后捞出，洗净后再放入锅中，放入姜片、葱段、蒜子、花雕酒、水2000 ml，大火烧沸，转中小火加热20 min，装盘。
2. 盘中浇入用豆油炒热的黄剁椒酱，撒上红椒粒、香葱花即可。
   * + 1. 品鉴要求

色泽明亮，鲜嫩香辣。

* + 1. 蒜子烧河豚鱼唇
       1. 原料

河豚鱼唇 750 g，菜心12棵。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：姜片15 g、葱段15 g，蒜子30 g，色拉油30 ml，黄油15 ml，鲍鱼汁25 ml。
2. B料：生抽酱油15 ml，老抽3 ml，白糖15 g，蚝油10 ml，白胡椒粉2 g，花雕酒30 ml，水150  ml。
3. C料：蒜子葱油50 ml。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 鱼唇放入冷水锅中，烧至沸后，捞出，洗净。
2. 锅上火，放入A料炒香，再放入鱼唇略煸，加入B料，烧制10min后，加入C料，大火加热到汤汁浓稠，起锅装盘，围上沸水焯过后的菜心。
   * + 1. 品鉴要求

汤汁稠厚，蒜香扑鼻，鱼唇黏糯。

* + 1. 盐烤河豚
       1. 原料

河豚鱼肉400 g，盐1500 g，鸡蛋清75 g，鲜荷叶1张。

* + - 1. 调料

蒜蓉辣酱10g，蚝油10ml，花雕酒10ml ，生蒜蓉10g，油炸蒜蓉10g，洋葱碎粒5g，姜米5g，香葱末5g，白糖3g，盐4g，咖喱粉5g，姜黄粉3g，生粉5g，芝麻油5ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将河豚鱼肉切斜刀块，放在钵内，加入各种调料腌渍入味后，用荷叶包紧裹实。鸡蛋清加盐调匀备用。
2. 取烤盘一个，先垫些盐在烤盘上，然后把鲜荷叶包放在盐上，再将盐全部抹在荷叶包外表，放入180 ℃烤箱烘烤40 min，取出装盘。上桌食用前，用木锤敲开盐块，用剪刀剪开荷叶即可。
   * + 1. 品鉴要求

酱香味浓，鱼肉鲜香。

* + 1. 果味菊花豚
       1. 原料

河豚鱼肉350 g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：盐2 g，白胡椒粉1 g，姜片10 g，葱段10 g，白兰地10 ml。
2. B料：浓缩橙汁30 ml，柠檬汁10 ml，白糖15 g，白醋5 ml，盐1 g，湿淀粉10 g。
3. C料：生粉100 g，色拉油750 ml（实耗油100 ml）。

4.2.8.2  制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 河豚鱼肉剞菊花刀，加A料腌制入味，拍上生粉。
2. 锅上火，将B料加水用湿淀粉调制成水果滋汁。
3. 锅上火，将C料色拉油加热至160 ℃，将拍粉后的河豚鱼花放入锅中，炸成菊花形，装盘，淋上水果滋汁即可。
   * + 1. 品鉴要求

造型美观，果香味浓。

* + 1. 锦绣豚鱼柳
       1. 原料

上浆河豚鱼柳300 g，甜豌豆100 g，红彩椒25 g、黄彩椒25 g。

* + - 1. 调料

盐2 g，白糖2 g，花雕酒10 ml，姜葱汁10 ml，湿淀粉10 g，清油20 ml，芝麻油3 ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 鱼柳、甜豌豆分别入沸水锅中汆烫，至变色时倒出沥水。
2. 锅中放入清油，煸炒红、黄彩椒，烹入姜葱汁，倒入鱼柳和甜豌豆，再加入盐、白糖、花雕酒、芝麻油，用湿淀粉勾琉璃芡后翻炒均匀，即可装盘。
   * + 1. 品鉴要求

色泽鲜艳，鱼柳滑嫩，豆甜香脆。

* + 1. 椒盐豚鱼舌
       1. 原料

红鳍东方鲀鱼舌250 g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：姜片10 g，葱段10 g，花雕酒10 ml，盐2 g，白胡椒粉1 g，鸡蛋清50 g，干淀粉30 g，吉士粉10 g。
2. B料：色拉油750 ml（实耗油70 ml），椒盐粉3 g。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 豚鱼舌放在钵内，加A料拌匀入味上浆。
2. 锅上火，倒入B料中的色拉油，加热至160℃，将鱼舌入锅炸至外脆内熟，捞出沥油后装盘，跟椒盐粉味碟上桌。
   * + 1. 品鉴要求

外香酥，内脆嫩。

* + 1. 干锅焗鲜百合
       1. 原料

兰州产鲜百合12个。

* + - 1. 调料

香葱末10 g，红椒粒10 g，盐4 g，葱段100 g，蒜子油100 ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 鲜百合清洗干净，且保持完整。
2. 将葱段垫入干锅内，上垫一个竹托，将百合平放在上面，撒上盐，淋上蒜子油，盖上锅盖，用中小火焗制20 min，离火去锅盖，将红椒粒分放在百合心上，再撒上香葱末即可。
   * + 1. 品鉴要求

百合型整，色泽清雅，香味浓郁。

* + 1. 鲜菌鸡汁秧草
       1. 原料

鲜秧草400 g，鲜松茸片100 g，鲜虫草花50 g，净春笋片50 g。

* + - 1. 调料

鸡汤300 ml，豆油50 ml，熟猪油25 ml，鸡汁10ml，白糖2g，白胡椒粉1 g，盐4 g。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将秧草洗净控水。松茸、虫草花、春笋分别焯水，洗净备用。
2. 锅上火，倒入豆油烧热，放入秧草煸炒至变色时，加入鸡汤、松茸、虫草花、春笋、熟猪油烧沸，放入鸡汁、白糖、白胡椒粉、盐调味，加热2 min后，起锅装盘。
   * + 1. 品鉴要求

清淡鲜香，爽口鲜腻。

* 1. 主食
     1. 河豚鱼馄饨
        1. 原料

河豚鱼肉茸100 g，精猪肉茸100 g，馄饨面皮200 g（36张），河豚鱼骨浓汤750 ml。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：姜葱汁酒20 ml，盐2 g，白糖2 g，生抽酱油10 ml，白胡椒粉2 g，葱花15 g，芝麻油5 ml。
2. B料：盐3 g，文蛤精3 g，白胡椒粉2 g，葱花15 g，芝麻油5 ml。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 河豚鱼肉茸、精猪肉茸放入钵内，加入A料搅拌，并渐次加入100ml河豚鱼骨浓汤，调制成馅心。
2. 汤碗放B料，倒入滚烫的河豚鱼骨浓汤。
3. 将馅心包入馄饨面皮中，入沸水锅中煮制3min，捞出，装入汤碗中即可。
   * + 1. 品鉴要求

汤浓如乳，肉质鲜嫩，香醇味美。

* + 1. 豚鱼三丁包
       1. 原料

河豚鱼肉120 g，五花肉150 g，鸡肉120g，鲜笋50 g，湿淀粉20 g，自发面团600 g。

* + - 1. 调料

调料配比如下：

1. A料：姜米10 g，葱末50 g，葱油50 ml。
2. B料：蚝油10 gml，老抽 5ml，白糖 10g，芝麻油 5ml。
   * + 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将河豚鱼肉、五花肉、鸡肉洗净，放入水锅中煮至六成熟，捞出纳凉，切成1 cm的方丁，鲜笋切成0.5 cm的方粒。
2. 锅上火，放入A料炒香，再加入三种肉丁和鲜笋粒，炒出香味，加入B料和原汤烧煮至上色入味，用湿淀粉勾芡，倒入大碗中晾凉，使成三丁馅。
3. 面团搓条、摘剂24只、拍皮，搨入三丁馅，包捏成提褶包子，入蒸箱旺火蒸制10 min即可。
   * + 1. 品鉴要求

香味浓郁，肥而不腻，质感丰富。

* + 1. 河豚金粒炒饭
       1. 原料

熟风干河豚鱼肉丁100 g，熟火腿丁50 g，土鸡蛋150 g，熟黄金香米饭200 g。

* + - 1. 调料

豆油30 ml，熟猪油20 ml，香葱末20 g，盐4 g，白胡椒粉1 g，花雕酒10 ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将鸡蛋磕入碗内，加入盐2g、白胡椒粉、花雕酒搅打均匀。
2. 锅上火，放入豆油烧热，倒入鸡蛋液炒熟炒散后，装入碗中。
3. 锅中放入熟猪油，加入香葱末、河豚鱼肉丁、熟火腿丁炒香，再放入炒制后的鸡蛋碎、盐、香米饭，炒匀炒干，起锅装盘。
   * + 1. 品鉴要求

鱼肉火腿干韧香浓，米饭粒粒入口味醇。

* + 1. 豚鱼酥饼
       1. 原料

卤河豚鱼肉150g，卤五花肉200g，油酥发面团400g，芝麻仁50g。

* + - 1. 调料

葱末20g，豆油30ml，麦芽糖水30ml。

* + - 1. 制作工艺

制作工艺流程如下：

1. 将卤河豚鱼肉、卤五花肉切成0.5cm方粒，放入碗中，加入葱末拌匀备用。
2. 油酥发面团擀成大片，刷油后卷成条，搓揉，切剂15个，逐个擀扁后包入馅心，收口压成饼状，刷上麦芽糖水，撒上芝麻仁，放入烤盘，放进180℃烤箱中烤15min，至饼面呈蟹壳黄色即可。
   * + 1. 品鉴要求

色泽金红，表层酥脆，香味充盈，肥而不腻。

2. （资料性）  
   养殖河豚宴备用菜单
   1. 冷菜类

麻香河豚丝、富贵豚鱼冻、酥香豚鱼鳍、河豚鱼糕、 百里香河豚、烟薰豚拌时蔬、一品豚鱼参、椒油豚龙衣、五香熏河豚、虫草花拌豚鱼丝、酒醉豚鱼丝、直火烤河豚、娃娃菜河豚鱼、五彩豚鱼丁、翠绿豚鱼卷、西式豚鱼沙拉、红油豚鱼柳、鲜回香拌豚鱼丝、海派五香熏河豚、刺身河豚三文鱼。

* 1. 热菜类

红烧河豚鱼、白烧河豚鱼、汤汆葱油河豚、金牌豚鱼卷、双椒燕尾豚、酸汤煮河豚、金汤豚鱼丝、翡翠豚鱼米、香芒兰花豚龙衣、白汁豚鱼舌、龙豚鱼跃、鲜花糟香河豚、豚鱼辽参捞饭.川椒氽河豚、椒盐豚鱼皮、金沙豚鱼排、金鼠果味河豚、雀巢豚鱼时蔬、金银蒜蒸豚鱼尾、啤酒烧河豚、葱烧河豚四宝、干炸豚鱼唇、虫草松茸浸河豚、蟹黄烩豚鱼片、水煮河豚猪腰花、竹香烤河豚、黑椒豚鱼串、葱烧豚鱼唇、满口酥香豚鱼骨、锡包豚鱼翅、椒酱开味河豚、雷笋砂锅河豚、茄汁珊瑚河豚、花开富贵豚、红酒焗河豚、燕笋河豚、河豚烧羊肉、河豚烧湖虾、河豚干烧肉、群唇拱月、豚衣秧草、金瓜酿豚茸、过桥河豚、蟹黄河豚鱼圆、翠竹豚米、酥盏河豚米、鱼米之乡、芙蓉豚片、彩虹河豚片、米香河豚卷、富贵河豚粒、河豚双脆、铁板河豚、芝麻河豚条、河豚鱼芙蓉蛋、河豚烧龙虾、十三香锅巴河豚、浓汤河豚煮干丝、豚汁龙虾狮子头、鸡豉汁蒸河豚卷、酱剁椒河豚鱼唇、日式椒盐豚鱼裙、秧草烩河豚鱼饼。

* 1. 汤羹类

酒酿豚鱼羹、米汤无油河豚、泉水菌香河豚、河豚双鲜汤、清汤河豚鱼圆、清炖河豚鱼汤、乳鸽河豚汤、鸡汁翡翠豚鱼面、靑萝煲河豚、鸡汁豚鱼虾锤、椰香河豚鱼蛋羹、雪花养生豚鱼羹、荠菜雪花豚鱼羹、清炖河豚汤。

* 1. 主食类

豚鱼鲜蘑泡饭、水晶豚鱼虾饺、咖喱豚鱼酥角、河豚鱼汤圆、酥皮焖罐河豚、河豚鱼汤包、豚鱼草帽酥、乾隆豚香饼、粽香糯米豚、河豚鱼烧卖、河豚鱼汤面、河豚鱼蔬菜炒饭、河豚四喜蒸饺、翡翠豚鱼饺、河豚蛋黄月饼、河豚元宵、河豚果味紫米粽、河豚烧卖、百花河豚饼、比萨河豚鱼、河豚黄金卷、河豚汤汁泡饼、河豚鱼菜饭、汉粥佐豚鱼煎饼、老鸭汤河豚馄饨、河豚八宝饭。

* 1. 火锅类

河豚鱼清汤刷锅、河豚鱼香辣海味锅、河豚鱼浓汤鲜菌锅、河豚鱼酸汤羊肉锅.河豚鱼土鸡锅。

