

团 体 标 准

T/YMCA 022—2024

养殖河豚菜肴制作技艺 (修订版)

Culture Globefish cooked food production skills

2024-11-05 发布

2024-11-10 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会 发布

养殖河豚菜肴制作技艺

Culture Globefish cooked food production skills

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

2024-11-05 修改

2024-11-10 实施

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、扬中市河豚文化研究会、江阴市餐饮行业协会、靖江市烹饪餐饮行业协会、海安市餐饮行业协会提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会、扬中市河豚文化研究会、江阴市餐饮行业协会、靖江市烹饪餐饮行业协会、海安市餐饮行业协会、北京江上鲜文化发展有限公司、江苏豚师傅餐饮管理公司、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、扬州市豚缘居餐饮文化管理有限公司、江阴市河豚世家餐饮管理有限公司、海安海霸王大酒店、南通中洋金砖酒店、靖江市南园宾馆起草。

本标准主要起草人：徐 权、许世强、何百彩、施志棠、聂 阳、邱杨毅、承嗣荣、陈履锡、邵祥才、蔡 平、李炳成、吴江昆。

引 言

河豚是近海产底层洄游性鱼类。长江润扬至南通段，拥有近两百公里黄金水岸，盛产河豚。江水东流过镇江焦山，江面豁然开朗，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“缢鲐(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，以江南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“蒹蒿满地芦芽短，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’！”元代，食河豚之风盛行。明代陆容《菽园杂记》卷九：“(河豚)至夏则泝江而上，苏、常、江阴居江下流，故春初已盛出，真、润则在二月。”李渔《闲情偶寄》：“河豚为江南最尚之物。”明代的宫廷中，甚至有河豚宴。清 甘熙《白下琐言》：“河豚鱼，扬镇二郡大行……。

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。稍有不慎，重则伤命。历代均有记述，既指出其味美，也指出有毒杀人。汉代张衡《论衡》：“人食蛙肝而死”。宋代梅尧臣《河豚诗》：“但言美无度，谁知死如麻”。

《宋氏养生部》录有加工河豚之法，要求去眼、籽、尾、膾、血等，“务涤其洁”。清代《调鼎集》收有“煮河豚”、“炖河豚”、“河豚面”三款。

因其含有剧毒，国家卫生部门下达禁令，防止流入市场误食致命。1990年，卫生部出台《水产品卫生管理办法》：“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。为规范和指导河豚鱼餐饮经营行为，培养河豚鱼烹饪人才，保障消费者食用安全，特制定本标准。

养殖河豚菜肴制作技艺

1 范围

本标准规定了养殖河豚菜肴制作技艺的术语和定义、代表性河豚菜肴、河豚炒菜、河豚热菜、河豚汤羹、其它等。

本标准适用于养殖河豚菜肴的制作。

2 2 术语和定义

2.1

河豚 *globefish*

海产底层洄游性鱼类。古名鲐鱼、气泡鱼、斑鱼。有少数种类进入淡水江河中，自古以来，中国食用的河鲀多产于河中，出水时发出类似猪叫声的唧唧声而得名河“豚”。另有“气泡鱼”、“吹肚鱼”、“气鼓鱼”等称呼，古时称“肺鱼”。当遇到外来危险时使整个身体呈球状浮上水面，同时皮肤上的小刺竖起，借以自卫，常见的有红鳍东方鲀、暗纹东方鲀等。沿长江以弓斑东方豚为主，肉质鲜美。除肌肉外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼珠等也含有毒素，若稍有不慎，重则伤命。现河豚鱼多为人工控毒养殖。

本标准河鲀特指来源于国家农业部备案的河鲀鱼源基地养殖的控毒河鲀，并且经批准的加工企业加工包装，包装上附带可追溯二维码。

2.2

暗纹东方鲀 *Takifugu 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。

2.3

红鳍东方鲀(学名: *Takifugu rubripes*)

习称黑廷巴，黑腊头。体亚圆筒形，头中大，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。头部与体背，腹面均被强小刺，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，侧线具分支多条。背面和上侧面青黑色，腹面白色。体侧在胸鳍后上方有一白边黑色大斑，斑的前方，下方及后方有小黑斑。腹鳍白色，各鳍黑色。肉，精巢和皮无毒。中国重要经济鱼类。

2.4

河豚肉、皮

将宰杀后的河豚肉、皮洗净，放盐水中浸渍40min，再重复洗，至绝无血丝(有时须迎光检视)为止。烹制时，加热时间宜长。适于烧、炒、煮、炖、焖等方法：调味宜清淡，突出其主味。

3 代表性河豚菜肴

3.1 炒菜

麻香河豚丝。

3.2 热菜

红烧河豚鱼、白烧河豚鱼。

3.3 汤羹

汤氽葱油河豚、菌汤滋补河豚。

3.4 其它

椒盐豚鱼皮、捞拌豚皮丝、西施乳、豚鱼鲜蘑泡饭。

4 河豚炒菜

4.1 麻香河豚丝

4.1.1 原料

上浆河豚肉丝300g、绿豆芽茎150g、葱白丝30g、姜丝15g、青椒丝15g、红椒丝15g、熟白芝麻仁10g、蒸鱼豉汁50ml、色拉油200ml。(约耗100ml)

4.1.2 制法

绿豆芽放到有盐、油的沸水中焯熟后捞出放入盘中。将上浆河豚肉丝入140℃的油锅中滑油变色成熟后捞出，盖在绿豆芽上面，撒上白芝麻，放上葱白丝、姜丝、青椒丝、红椒丝，浇上八成热色拉油，淋入热蒸鱼豉汁即成。

4.1.3 品鉴要求

色彩鲜艳，细嫩鲜香。

5 河豚热菜

5.1 红烧河豚鱼

5.1.1 原料

净暗纹东方鲀鱼肉2条700g、鱼皮2张，鲜秧草75g、生姜25g、葱25g、蒜头25g、香菜10g、青蒜10g、青尖椒15g、豆油40ml、熟鸡油20g、熟猪油50ml、酱油25ml、老抽3ml、醋5ml、糖20g、盐2g、胡椒粉1g、啤酒50ml、绍酒40ml、开水1000ml。

5.1.2 制法

将河豚鱼肉、皮洗干净后分别放入凉水锅中焯水并清洗干净备用。将豆油入锅烧至180℃，把姜葱蒜下锅煸至上色，河豚鱼肉下锅，加熟猪油，鸡油略煎后，加开水，放入啤酒、绍酒，大火烧开转中小火焖烧15min，放酱油、老抽、醋、糖、盐、胡椒粉、香菜，青蒜、尖椒，再焖烧10min，将鱼皮入锅烧5min，转大中火收稠汤汁，烧至色泽红亮时，拣去姜、葱、蒜，装盘，再把烫熟秧草围边即成。

5.1.3 品鉴要求

酱香味浓，豚皮胶黏，鱼肉细鲜。

5.2 白烧河豚鱼

5.2.1 原料

暗纹东方鲀鱼肉2条700g、鱼皮2张，青菜核（3叶瓣）6棵、红枸杞子15粒、生姜20g、葱15g、豆油40ml、熟猪油25ml、糖2g、盐4g、胡椒粉2g、鸡汁3ml、绍酒15ml、开水1250 ml。

5.2.2 制法

将鱼肉、皮分别放入凉水锅中烧热氽烫（去腥），倒出，清洗干净。将豆油入锅，烧至180℃将鱼下锅煎至其外表略硬时，把姜葱蒜下锅略煸。加熟猪油略煎，加开水、绍酒。大火烧开后汤乳化白色，转中小火炖20min，放入鱼皮、枸杞子，再炖5min，加糖、盐、胡椒粉、鸡汁、青菜核，烧开后即成。捞出生姜、葱，装入汤碗。

5.2.3 品鉴要求

汤汁浓白，鱼嫩鲜美。

6 河豚汤羹

6.1 汤氽葱油河豚

6.1.1 原料

暗纹东方鲀鱼肉二条700g、京葱白丝15g、葱叶丝10g、姜丝10g、红椒丝5g、葱香油（葱叶、葱根、香菜、芹菜、色拉油炼制）50ml、蒸鱼豉油70ml、姜10g、葱10g、熟猪油20ml、菜籽油20ml、白开水800ml。

6.1.2 制法

将鱼肉放入凉水锅中烧热氽烫，捞出清洗干净。菜籽油入锅，炼去生油味，加入熟猪油、姜葱煸香，放入白开水、鱼，大火烧沸后转小火煮20min取出，放入保温鱼盘中，将葱白丝、葱叶丝、姜丝、红椒丝放鱼身上，淋上八成热的葱香油，最后浇入烧热的蒸鱼豉油即可。

6.1.3 品鉴要求

鱼肉鲜嫩，色彩鲜艳，豉香味浓。

6.2 菌汤滋补河豚

6.2.1 原料

暗纹东方鲀鱼肉2条700g、鱼皮2张，鲜虫草花50g、鲜松茸片30g、青菜心 6棵、枸杞20粒、生姜20g、葱15g、豆油30ml、熟猪油20 ml、糖2g、盐4g、鸡汁3 ml、胡椒粉1g、绍酒15ml、开水1000ml、米汤300ml。

6.2.2 制法

将鱼肉、皮分别放入凉水锅中焯水（去腥），然后清洗干净。将松茸片、虫草花余水过凉备用。青菜心洗净，枸杞泡开。豆油入锅烧至180℃，将鱼煎至外表略硬时，放入姜葱锅煸出香味、熟猪油略煎，加开水、绍酒，大火烧开后至汤乳化成白色，转中小火炖20min，放入鱼皮、松茸、虫草花、枸杞、米汤，烧沸后再炖5min，加糖、盐、鸡汁、胡椒粉、青菜心，再次烧沸后捞出生姜、葱装入汤碗即成。

6.2.3 品鉴要求

鱼肉味鲜美，性味融和，滋补养身。

7 其它

7.1 椒盐豚鱼皮

7.1.1 原料

鲜暗纹豚鱼皮3张、龙口粉丝25g、面粉50g、干淀粉50g、盐2g、绍酒5ml、白胡椒粉1g、花椒盐2g、色拉油500ml（实用75 ml）。

7.1.2 制法

将鱼皮入凉水锅煮硬捞出清洗干净后再入水锅中煮软，捞出过晾，然后切成0.5cm宽丝，加入盐、白胡椒粉、绍酒，腌渍5min，再加入面粉、干淀粉拌匀。锅上火，放油烧至180℃。下入粉丝炸松后捞出装盘，再将鱼皮丝入油锅炸至酥脆捞出，装入粉丝铺底的盘中，撒上花椒盐即成。

7.1.3 品鉴要求

豚皮酥香，粉丝酥松，香气扑鼻。

7.2 捞拌豚皮丝

7.2.1 原料

熟河豚鱼皮2张（冰块水浸泡）、黄瓜150g、泡山椒4个、小米椒粒5g、香葱花10g、鲜薄荷头3朵、捞拌汁250ml（一品鲜酱油40ml、美极鲜酱油30ml、蒸鱼豉油40 ml、纯净水70ml、白糖20g、黑胡椒粉2g、芝麻油10ml、色拉油10ml、蒜泥20g、青芥辣4g、香醋10ml）兑匀。

7.2.2 制法

河豚鱼皮切0.3cm丝，黄瓜切丝，先将黄瓜丝垫入盘中，鱼皮丝放在上面。再逐一放上香葱花、泡山椒碎、小米椒粒、薄荷叶。捞拌汁盛入小汤碗中。上桌时浇上即可。

7.2.3 7.2.3 品鉴要求

香脆嫩滑爽口。

7.3 豚鱼鲜蘑泡饭

7.3.1 原料

河豚鱼肉300g、猪精肉75g、粳米饭200g、绿叶菜茎100g、杏鲍菇50g、金瓜50g、鲜汤1000ml、盐5g、姜末15g、白胡椒粉1g、熟豆油20ml、猪油10ml、香葱段10g、小葱花10g、绍酒15ml。

7.3.2 制法

将河豚鱼肉切小块后洗净，入沸水锅氽烫，待变色捞出备用。精肉切丝，绿叶菜茎切小段，杏鲍菇、金瓜切小片待用。将豆油入锅烧热，入姜末、香葱段略煸，放入河豚鱼肉，煸至肉质收缩时放入猪肉丝，煸至变色，烹入绍酒，加杏鲍菇、金瓜、粳米饭、鲜汤、熟猪油，烧开煮15min，放入绿叶菜茎，放入盐、胡椒粉烧沸，捞出葱段。各客分装后撒上细葱花即可。

7.3.3 品鉴要求

鱼味鲜美，爽滑鲜醇，色彩鲜明，细韧入味。

附 录 A
(资料性附录)
养殖河豚其它代表性菜点

A.1 美味冷菜

河豚刺身、富贵豚鱼冻、酥香豚鱼鳍、河豚鱼糕、美妙精白刺身、百里香河豚、烟薰豚拌时蔬、芥末豚鱼片、豚鱼大拌菜、水晶豚鱼宫、一品豚鱼参、烟熏河豚鱼、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。

A.2 精品热菜

金牌豚鱼卷、双椒燕尾豚、锦绣河豚鱼柳、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、川椒余河豚、椒盐豚鱼皮、金沙豚鱼排、金鼠果味河豚、雀巢豚鱼时蔬、蒜子烧鱼裙、金银蒜蒸豚鱼尾、啤酒烧河豚、椒盐豚鱼舌、葱烧河豚四宝、干炸豚鱼唇、虫草松茸浸河豚、蟹黄烩豚鱼片、水煮河豚腰花、竹香烤河豚、黑椒豚鱼串、葱烧豚鱼嘴、满口酥香豚鱼骨、锡包豚鱼翅、橙香菊花豚、河豚佛跳墙、椒酱开味河豚、雷笋砂锅河豚、茄汁珊瑚河豚、井盐烤河豚、花开富贵豚、红酒焗河豚、燕笋河豚、河豚烧羊肉、河豚烧江虾、河豚干烧肉、群唇拱月、豚衣秧草、金瓜酿豚茸、剁椒河豚鱼、过桥河豚、蟹黄河豚鱼圆、河豚狮子头、翠竹豚米、酥盏河豚米、鱼米之乡、芙蓉豚片、米香河豚卷、富贵河豚粒、河豚双脆、铁板河豚、芝麻河豚条、小龙虾烧河豚、河豚鲜笋白汁鲷鱼、十三香河豚锅巴。

A.3 养生汤羹

酒酿豚鱼羹、米汤无油河豚、浓汤河豚煮干丝、泉水菌香河豚、味美河豚双鲜、清汤河豚鱼圆、清炖河豚鱼、鲜花乳鸽河豚、清炖河豚狮子头、鸡汁翡翠豚鱼面、青萝煲河豚、鸡汁豚鱼虾锤、椰香河豚鱼蛋羹、雪花养生豚鱼羹、鱼翅河豚汤、小龙虾煲河豚、

A.4 风味主食

河豚三丁包、河豚鱼馄饨、水晶豚鱼虾饺、咖喱豚鱼酥角、老鸭汤河豚馄饨、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、风干豚炒饭、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、河豚头汤泡饼、河豚鱼汁菜饭、吐司河豚排、河豚金粒炒饭、河豚八宝饭。

A.5 滋补火锅

河豚清汤刷锅、河豚鱼香辣海味锅、河豚鱼金汤火锅、河豚鱼浓汤鲜菌锅、河豚鱼酸汤羊肉锅、河豚鱼土鸡锅。

A.6 河豚鱼茶类

豚鳍菊花茶、龙井豚骨茶、豚皮橙香茶、薄荷河豚茶。

A.7 河豚鱼酒类

河豚鱼鳍酒、鱼骨强身酒、红花烤豚活血酒、豚皮美容养胃酒、壮阳三宝酒。
