

小吃湘菜
第37部分： 栖凤渡鱼粉

Snack of Hunan Cuisine—
Part 37: Qifengdu fish noodles

地方标准信息服务平台

2023 - 06 - 26 发布

2023 - 09 - 26 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 特征	2
5 要求	2
6 服务规范	4
7 检验规则	4
8 标识、容器、供餐与配送	5
附录 A（资料性） 栖凤渡鱼粉原料配方	6

地方标准信息服务平台

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。

本文件是 DB43/T 1588《小吃湘菜》的第37部分。DB43/T 1588已经发布了以下部分：

- 第1部分：长沙臭豆腐；
- 第2部分：龙脂猪血；
- 第3部分：姊妹团子；
- 第4部分：白糖饺子；
- 第5部分：桂花年糕；
- 第6部分：糖油粑粑；
- 第7部分：缙纱馄饨；
- 第8部分：白粒丸；
- 第9部分：甜酒冲蛋；
- 第10部分：凉面；
- 第11部分：刮凉粉；
- 第12部分：春卷；
- 第13部分：兰花干子；
- 第14部分：桂圆煮蛋；
- 第15部分：口味虾；
- 第16部分：牛肉馓子；
- 第17部分：柳德芳汤圆；
- 第18部分：糍粑；
- 第19部分：衡阳糯米素鸡；
- 第20部分：高粱粑；
- 第21部分：衡阳假羊肉；
- 第22部分：衡州素螃蟹；
- 第23部分：桐叶粑；
- 第24部分：烫皮；
- 第25部分：西乡海蛋；
- 第26部分：米豆腐；
- 第27部分：新市丸子；
- 第28部分：武冈空饼；
- 第29部分：龙潭糍粑；
- 第30部分：八宝油茶；
- 第31部分：古丈蒿草粑；
- 第32部分：新化杯子糕；
- 第33部分：蕨根粑；

DB43/T 1588.37—2023

- 第 34 部分：擂茶；
- 第 35 部分：岳阳虾饼；
- 第 36 部分：苏仙岭米饺；
- 第 37 部分：栖凤渡鱼粉。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省服务标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：郴州市食品药品检验检测中心、湖南凤楚食品股份有限公司。

本文件主要起草人：李勇、张周洋、田芳、唐娇艳、张红莉、欧露真、邓勇、胡建华。

地方标准信息服务平台

引 言

0.1 菜点源流

栖风渡鱼粉是郴州最传统的特色小吃之一，于2016年入选湖南省第四批非物质文化遗产代表性项目名录。其做法讲究以骨头浓汤制作鱼高汤，突出鱼肉鲜香、米粉爽辣、豆酱回味，尝后令人畅快淋漓，回味无穷。

据《苏仙风韵》记载，三国名士庞统被刘备派驻耒阳任县令，自负治国安邦大才而屈就小令，内心忧愤不平，乘船赴任，食欲不振、积郁成疾，于栖河渡口暂歇疗养。客棧老翁将栖河鲢鱼加老姜、辣木根一同熬成浓汤，淋上山茶油，佐以葱段、豆酱，烫上米粉给庞统食用。庞统食之，不禁满头大汗，浑身酣畅淋漓，直呼“此乡野之地，竟有如此珍馐美味，快哉！快哉！”。老翁对庞统说：“鲢虽腥肉价贱，然吾之珍馐矣”。庞统听后豁然开朗，顿觉精神抖擞，随即赴任，此后励精图治，如凤展双翼，成就一番事业。庞统留宿之地亦用其号“凤雏”命名为“栖风渡”，而栖风渡鱼粉也因此声名远扬，成为郴州最有历史渊源和文化特色的美食。当地俗语“走千里路，万里路，舍不得栖风渡”，便是其真实写照。

0.2 菜点典型形态示例



小吃湘菜

第 37 部分： 栖凤渡鱼粉

1 范围

本文件规定了栖凤渡鱼粉的特征、要求、服务规范、检验规则和标识、容器、供餐与配送。本文件适用于栖凤渡鱼粉的制作、检验、销售与教学。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11765 油茶籽油
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 11192 辣椒油
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第 1 部分 湘菜基本术语
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第 2 部分 湘菜分类与命名
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/T 566 餐饮计量规范

3 术语和定义

DB43/T 421.1、DB43/T 422 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

栖凤渡鱼粉

以米粉和草鱼或鲢鱼为主要原料，米粉经煮熟加入鱼高汤、油茶籽油和豆酱制成的大米类点心。

3.2

豆酱

以大豆为原料经浸泡、煮熟、自然发酵、热水浸提、过滤、熬制等郴州传统工艺制成的氨基酸含量较高的半固态调味酱。

注：在湖南郴州地区俗称为豆油。

4 特征

4.1 原料特征

4.1.1 鱼

宜选用重量不低于 1 kg 的新鲜草鱼或鲢鱼。

4.1.2 豆酱

宜选用郴州传统工艺制成的豆酱。要求豆香浓郁、滋味纯正，无分层现象，氨基酸态氮含量不低于 2.0 g/100 g。

4.2 烹饪方法特征

4.2.1 烹调技术特征

米粉熟制方法为煮，制汤方法为煨。

4.2.2 具体操作特征

米粉经煮熟，加入鱼高汤，配以油茶籽油、豆酱即可。

4.3 菜肴风格特征

4.3.1 风味类型

早餐、小吃湘菜。

4.3.2 菜肴特征

鲜香爽辣。

4.3.3 消费人群类型

风味小吃。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 烹调用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 米粉应符合 GB 2761、GB 2762 及相关食品安全标准的规定。

5.1.3 鸡肉、猪骨应符合 GB 2707 的规定。

5.1.4 草鱼或鲢鱼应符合 GB 2733 的规定。

- 5.1.5 蒜、葱、生姜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.6 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 5.1.7 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 5.1.8 豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 5.1.9 食盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.10 原料用量见附录 A。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

将新鲜草鱼或鲢鱼，刮去鱼鳞，清除鱼鳃和内脏，剁成鱼块，保留头、尾。

5.2.2 鱼高汤制作

以新鲜鸡肉 1 kg、猪骨 8 kg，加水 100 kg，加热至沸腾，小火煨 8 h 至汤鲜味浓，即成骨头浓汤。

将骨头浓汤煮沸后，按附录 A 配比放入鲜鱼、食盐、辣椒油、蒜米、生姜等，微沸 15 min 即成。

5.2.3 煮粉

将米粉放入沸水中煮熟至软化（筷子能夹断米粉即可）后捞出。

5.2.4 盛装

在碗中加入适量豆酱、葱花和少量鱼汤，放入煮好的米粉和鱼肉，再淋上适量鱼汤及少许油茶籽油，即可食用。

5.3 食用时间

常温下 30 min 内食用为宜。

5.4 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
盛装形态	装盘美观，份量与碗协调，鱼肉不少于 2 块，米粉呈圆形或扁形	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色泽	米粉洁白光滑，汤色红亮	
质地	米粉柔软不断，鱼肉与鱼骨易分离	
气滋味	鲜香爽辣，有豆酱特殊风味	
杂质	无正常视力可见异物	

5.5 品质要求

品质指标应符合表 2 规定。

表2 品质指标

项目	要求	检验方法
食盐（以 NaCl 计） / (g/100g)	≤1.2	GB 5009.44
固形物 / (g/100g)	≥75.0	GB/T 10786

5.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 食品添加剂

餐饮烹调过程中不应使用食品添加剂。

5.8 烹饪过程卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

5.9 净含量

应符合 DB43/T 566 的规定。

6 服务规范

6.1 工作人员应戴口罩，着工作服，佩戴服务标志并收纳随身物品，经洗手消毒后方可进入工作区域。

6.2 服务员应熟悉菜肴特征和制作过程，服务过程应热情主动有礼貌。

6.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

7 检验规则

7.1 出菜检验

每道菜肴出厨房前应通过感官检验合格方可上菜。

7.2 验收检验

顾客是感官指标的验收检验员之一。

服务员上菜后，顾客确认菜肴感官指标符合要求。

外卖送达顾客后，顾客确认配送菜肴与订餐菜肴一致，无变质或受到污染，送餐容器和包装干净整洁、保持完好，菜肴感官指标符合要求。

7.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜肴的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

8 标识、容器、供餐与配送

8.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称、执行标准号。

8.2 容器

陶瓷食具容器应符合 GB 4806.4 的规定；其他包装材料和容器应符合相应产品质量标准及食品安全标准的要求。

8.3 供餐与配送

菜肴制作好后应在适宜食用的温度下及时送达就餐地。送餐过程应全程保持清洁卫生，冬天应有保温设施或措施。

地方标准信息服务平台

附 录 A

(资料性)

栖凤渡鱼粉原料配方 (每份用量)

A.1 主料

干米粉 100 g 或湿米粉 240 g, 鲜草鱼或鲢鱼 100 g。

A.2 调料

辣椒油 25 g, 食盐 9 g, 蒜米 6 g, 生姜 6 g, 油茶籽油 5 g, 葱花 3 g, 豆酱 3 g, 骨头浓汤 360 g。

地方标准信息服务平台