

ICS 67.020  
CCS X 10

# DB3212

## 泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1055—2021

代替 DB3212/T 2042—2017

### 泰州早茶 脆长鱼制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件首次发布于 2017 年 12 月。

本文件代替 DB3212/T 2042—2017。

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、江苏古月楼餐饮有限公司、泰州市海陵区富春大酒店。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、丁士安、徐杰。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 2042—2017。

# 泰州早茶 脆长鱼制作技艺

## 1 范围

本文件规定了泰州脆长鱼制作技艺的术语，主辅料要求，制作过程和工艺，成品要求。  
本文件适用于泰州地区的泰州脆长鱼生产制作。

## 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/T 1536 菜籽油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 30383 生姜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**笔杆青** green and yellow fresh eel

是指鱼体直径在 1.5 厘米左右，色呈青黄的鲜活鳊鱼。

### 3.2

**脆长鱼** crispy ricefield eel

以泰州本地出产的黄鳊（俗称“笔杆青”）为主要原料，经过初烫、划制、焯水、初复炸后制作而成的泰州传统地方早茶品种之一。

## 4 制作主辅料

### 4.1 主料

活鳊鱼，宜选用鱼体直径在 1.5 厘米左右、色呈青黄的鲜活鳊鱼，俗称“笔杆青”。

### 4.2 辅料

本地菜籽油（亦可使用大豆油或色拉油），鲜生姜，鲜葱，精盐，黄酒。

### 4.3 原料要求

- 4.3.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.3.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.3.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.3.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 5 制作程序和工艺

### 5.1 原料准备

活鳊鱼 1500 g（2 份量），本地菜籽油 1500 g（亦可使用大豆油或色拉油），鲜生姜 50 g，鲜葱 25 g，精盐 125 g，黄酒 50 g，沸水 5000 g。

## 5.2 鳊鱼初加工

### 5.2.1 初烫

5.2.1.1 将鳊鱼置于木桶内，倒入沸水 3000 g，加精盐 100 g，随即用竹筷顺同一方向搅动。

5.2.1.2 加盖焖 10 min 左右，直至鳊鱼卷曲、鱼嘴张开，用漏勺捞出，换水漂清。

### 5.2.2 划制

5.2.2.1 将烫好的鳊鱼逐条横放在木板上，鱼腹朝里，用左手拇、食指捏紧鱼头，右手拇、食、中指持竹片刀（或骨片刀）在鱼头一侧颈口处插入，无名指与小拇指贴于鳊鱼后背，顺势夹住鱼身，以免滑动移位。

5.2.2.2 刀片紧贴鱼骨自左向右划至尾部，再沿脊骨两侧划下整条鳊鱼肉，除去内脏和污血，洗净沥水。

5.2.2.3 取划下的鳊背肉作为烹制脆长鱼原料，鱼肚肉另作他用。

## 5.3 成品鳊鱼制作

### 5.3.1 焯水

5.3.1.1 炒锅置旺火上，倒入沸水 2000 g，加入姜片、鲜葱、精盐 25 g、黄酒。

5.3.1.2 将鳊背肉投入沸水锅中稍烫后立即捞出，置于干净布上吸干水分。

### 5.3.2 初炸

另取炒锅置旺火上，放入菜籽油，待油温升至 200℃（约七成热）时，将鳊背肉抖散入锅，见浮起并发出“啪啪”声响时，将鱼打散，炸约 3 min 左右捞出。

### 5.3.3 复炸（重油）

待油温再度升至 220℃~240℃（八成热）时，将鳊背肉再次投入锅中，复炸 3 min 左右，改用小火炸至酥脆后，用漏勺捞出沥油装盘。整个烹制过程约为 8 min~10 min。

### 5.3.4 装盘

将酥脆的脆长鱼堆叠成塔式或馒头状装盘，整齐美观。食用脆鳊时可佐以少量鲜姜丝，味觉更佳。

## 6 成品要求

### 6.1 外形

脆鳊形体卷曲，装盘后堆叠成塔式或馒头状。

### 6.2 色泽

黄褐色，背部微黑。

### 6.3 口感

松、脆、香、酥。