

DB3502

福建省厦门市地方标准

DB3502/T XXXX—2025

厦门特色美食制作规程 第 25 部分：鱼粥

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

厦门市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 V

2 规范性引用文件 V

3 术语和定义 V

4 原料要求 V

5 传统制作过程和工艺 V

6 感官要求 VI

7 制作过程卫生要求 VII

附录 A（资料性） 鱼粥典型形态示例 8

参考文献 9

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。

本文件是DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》的第25部分。DB3502/T 045已经发布了以下部分：

- 第1部分：沙茶面；
- 第2部分：海蛎煎；
- 第3部分：同安封肉；
- 第4部分：姜母鸭；
- 第5部分：土笋冻；
- 第6部分：炸五香卷；
- 第7部分：薄饼；
- 第8部分：面线糊；
- 第9部分：花生汤；
- 第10部分：韭菜盒；
- 第11部分：煎蟹；
- 第12部分：炒面线；
- 第13部分：虾面；
- 第15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭；
- 第24部分：马蹄酥；
- 第25部分：鱼粥；
- 第26部分：海蟹糯米粥；
- 第27部分：扁食；
- 第29部分：土龙汤；
- 第30部分：鸭肉面线。

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。

本文件由厦门市餐饮行业协会提出。

本文件由厦门市商务局归口。

本文件起草单位：厦门市餐饮行业协会、厦门市标准化研究院、。

本文件主要起草人：。

引 言

传统特色美食是厦门城市形象的重要组成部分，蕴含着厦门的历史风俗和文化。为了传承正宗厦门“古早味”，挖掘厦门特色美食的传统制作工艺，保护传统美味不流失，对厦门传统特色美食确立制作规程成为了厦门市餐饮业界开展标准化工作的首要需求。DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》旨在确立适用于厦门传统特色美食的原料选择要求、传统制作工艺、感官要求、制作过程卫生要求的准则，拟由三十个部分构成。

- 第 1 部分：沙茶面；
- 第 2 部分：海蛎煎；
- 第 3 部分：同安封肉；
- 第 4 部分：姜母鸭；
- 第 5 部分：土笋冻；
- 第 6 部分：炸五香卷；
- 第 7 部分：薄饼；
- 第 8 部分：面线糊；
- 第 9 部分：花生汤；
- 第 10 部分：韭菜盒；
- 第 11 部分：煎蟹；
- 第 12 部分：炒面线；
- 第 13 部分：虾面；
- 第 14 部分：香泥藏珍；
- 第 15 部分：馅饼；
- 第 16 部分：海鲜酱油水；
- 第 17 部分：白灼章鱼；
- 第 18 部分：芋包；
- 第 19 部分：肉粽；
- 第 20 部分：油葱粿；
- 第 21 部分：炸枣；
- 第 22 部分：麻糍；
- 第 23 部分：卤鸭；
- 第 24 部分：马蹄酥；
- 第 25 部分：鱼粥；
- 第 26 部分：海蟹糯米粥；
- 第 27 部分：扁食；
- 第 28 部分：半月沉江；
- 第 29 部分：土龙汤；
- 第 30 部分：鸭肉面线。

鱼粥起源于唐朝，相传唐代欧阳詹年轻时曾在福建南安九日山岩下搭建草棚读书，并时常到金鸡溪边烧篝火借光夜读。有一次，家中带来的粮食已经吃光，欧阳詹只好等待其兄欧阳漠为他送粮，岂料，祖母亡故，举家吊孝，无暇给他送粮。饥寒交迫中，欧阳詹想到去金鸡溪边钓些小鱼充充饥，怎奈时运

不济，他在寒风中等待许久，竟连一条小黄鳢都不曾上钩。欧阳詹只得升起篝火，将采摘来的山药野菜倒入陶罐中煮以度饥饿。突然，从溪中跳出一条红鲤鱼来，“扑通”一声落入陶罐中，不一会儿，鱼香四溢。欧阳詹随手抓了一把海盐加入汤中，没想到味极鲜美，他饱餐了一顿。后来，欧阳詹将吃剩的糯米倒入汤中，另外加入少许香菇、芹菜、姜丝和辣椒，鱼粥味道更加别致。唐贞元八年（792年），欧阳詹高中进士，并开始了他的仕途生涯。鲤鱼跳入陶罐成了民间传说中的“鲤鱼跳龙门”，而欧阳詹当年无意中做成的鱼仔粥经后人改进成了富有特色的闽南风味小吃，并沿袭至今。厦门传统鱼粥是用海捕的加力鱼肉，用卤汤卤好切小块，再加入煮好的糯米粥里，再加入冬菜、芹菜末、干葱酥、胡椒粉，味道鲜美可口。

厦门特色美食制作规程

第 25 部分：鱼粥

1 范围

本文件规定了厦门特色美食鱼粥制作规程的原料要求、传统制作过程和工艺、感官要求、制作过程卫生要求。

本文件适用于厦门特色美食鱼粥的制作过程和工艺。

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 1354—2018 大米
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 580—2002 芹菜
- DB3502/T 045.1 厦门特色美食制作规程 第1部分：沙茶面

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 加力鱼应符合 GB 2733 的要求，新鲜度符合加工要求，以新鲜、野生海鱼为佳。
- 4.2 糯米应符合 GB/T 1354—2018 中 5.1 一级的指标规定。
- 4.3 小葱新鲜度应符合加工要求，无变质，无腐烂，并应符合 GB 2762、GB 2763 相关要求。
- 4.4 芹菜新鲜度符合加工要求，无变质、无腐烂，并应符合 GB 2762、GB 2763 相关要求及 NY/T 580 中 4.1 一等品的指标规定。
- 4.5 生姜新鲜度符合加工要求，无变质、无腐烂，并应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.7 卤水汁应符合 GB 31644 的要求。

5 传统制作过程和工艺

5.1 备料

准备好净重约500g的加力鱼、生活饮用水273g、糯米250g、卤水汁27g、生姜10g、小葱（以红头小葱为佳）10g、芹菜10g、大骨汤3000g（大骨汤可参照DB3502/T 045.1—2019中4.2的方法制作）。

5.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 加力鱼去除鱼鳞、鱼鳃及内脏，洗净待用；
- b) 将糯米淘洗干净，用清水浸泡 2h，滚水煮至断生后，用冷水漂凉，沥干待用；
- c) 将生姜洗净，斜切成姜丝待用；
- d) 取小葱，去皮切薄片，放入油锅炸至金黄、沥油放凉，制成干葱酥待用；
- e) 取芹菜洗净，切成芹菜珠待用。

5.3 卤鱼

按以下步骤制作卤鱼：

- a) 将卤水汁和生活饮用水混合调匀成卤水；
- b) 将卤水倒入锅中，大火烧开；
- c) 将鱼放入锅中，卤煮入味，捞出放凉；
- d) 剔净鱼骨，将鱼肉切成 0.8cm×0.8cm 的粒状，待用。

5.4 高汤制作

按以下步骤制作高汤：

- a) 锅中倒入大骨汤、放入 5.3 中 d) 剔下的鱼骨，大火烧开后，保持滚沸状态 20min；
- b) 转中火熬煮 20min；
- c) 转入小火熬煮，至汤厚发白，熄火；
- d) 将鱼骨捞出，滤出高汤，待用。

5.5 成品制作

按以下步骤制作鱼粥：

- a) 锅中加入卤汤、高汤，旺火烧沸；
- b) 倒入糯米不停搅拌，防止糊锅，煮制米心熟透；
- c) 起锅装碗，加入卤加力鱼粒，鱼粥制作完成。

注：食用时可根据个人口味加入生姜丝、胡椒粉、冬菜末、芹菜珠、干葱酥等，风味更佳。

6 感官要求

6.1 鱼粥的成品感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	粥底呈浅棕酱色
质地	米粒韧润，鱼肉香嫩
口味	鱼粥鲜美爽口，鱼肉鲜甜，无腥味

项目	要求
形态	粥状
杂质	无异物

6.2 鱼粥典型形态示例参见附录 A。

7 制作过程卫生要求

- 7.1 制作鱼粥应按照 GB 31654 规定的要求执行。
- 7.2 从事鱼粥制作的餐饮服务经营者必须遵守《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告（2018）12 号）相关要求。

附 录 A
(资料性)
鱼粥典型形态示例

鱼粥典型形态示例见图A. 1。



图 A. 1 鱼粥

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告（2018）12号）
 - [2] 洪卜仁、许晓春. 厦门饮食文化[M]. 厦门：厦门大学出版社，2017.
-