

ICS 67.020

X 10

DB 23

黑龙江省地方标准

DB 23/T 2707—2020

赫哲族食鱼习俗 烹饪工艺

地方标准信息服务平台

2020-11-02 发布

2020-11-01 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则编写。

本标准由黑龙江省市场监督管理局、黑龙江省文化和旅游厅提出。

本标准由黑龙江省文化和旅游厅归口并组织实施。

本标准主要起草单位：黑龙江省标准化研究院、黑龙江省非物质文化遗产保护学会、饶河县市场监督管理局、饶河县赫哲族研究会、饶河县非物质文化遗产保护中心、饶河渔村、饶河县小把头鱼馆。

本标准主要起草人：陈要武、张建国、杨琼、张敬、李鹏霄、施晓林、张文琳、付玉江、李彦红、侯芝伟、屈海涛、刘岩、侯雨含、吴宝光。

本标准为首次发布。

地方标准信息服务平台

赫哲族食鱼习俗 烹饪工艺

1 范围

本标准规定赫哲族食鱼习俗烹饪工艺的术语和定义、传承方式、原材料选取、烹饪工艺分类和流程、预处理工艺、烹制工艺、调味工艺、装盛工艺、传送以及厨房设施、设备、工具要求等。

本标准适用于赫哲族食鱼习俗烹饪工艺的传承、实践、科研和教学。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 5461 食用盐

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

3 术语和定义

3.1

预处理工艺

正式烹调前进行的各种准备工作，包括原料的处理、成形工艺等过程。

3.2

成形工艺

烹饪原料经过刀工处理切割成的各种不同形状规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

3.3

烹制工艺

通过加热或其他方式，使经过预处理工艺后的烹饪原料成为可食用状态的操作过程。

4 传承方式