

# 鱼香肉“丝”长度要达10厘米？ 质监部门辟谣：川菜标准没这么细

官方称并未细化到长宽高，只是一个推荐标准

在很多人看来，相比于大多需要严格按照菜谱制作的西餐，中餐更能“自由发挥”和“随性而制”。然而，近日有媒体称，川菜标准将“鱼香肉丝”规定为“长10厘米、宽3毫米”，顿时引发争议。

尽管官方很快辟谣称，并未制定这一强制性标准，但有关菜肴标准的话题还是成为了这两天的网络热点。据现代快报记者了解，实际上，不少经典淮扬菜也有标准，而全国最早的菜肴标准也出自江苏——2002年，扬州市烹饪协会发布了扬州炒饭标准。但由于淮扬菜面广量大，江苏并没有出台针对所有淮扬菜、特别是家常菜制定标准。

现代快报记者 王颖菲



图片均来自网络

## 辟谣

### 鱼香肉丝规定“丝”长10厘米？ 质监部门称未制定具体标准

2011年，四川省质监局曾发布《中国川菜烹饪工艺规范》，2012年开始实施，之后上升至“国内贸易行业标准”，由商务部向全国发布，成为“国标”，迈向了川菜标准化的重要一步。这项国家行业标准对各类菜系的工艺提出了明确要求，比如水煮类的菜肴，要求采用郫县豆瓣；清汤要用喂养一年以上的母鸡来炖等等。

2014年，四川省质监局又批准公布了《中国川菜经典菜肴制作工艺规范》，其中收录了49道川菜代表作，如回锅肉、咸烧白、鱼香肉丝、麻婆豆腐等，并给出了许多川菜十分详细的制作方法和要求，使得这些常见的特色川菜也有了量化的标准。但这些制作工艺标准并不带有强制性，只是推荐标准。

然而，这两天有媒体称，以鱼香肉丝为例，根据这一标准，其中的猪肉和青笋要切成二粗丝，而二粗丝的标准为长10厘米、宽0.3厘米、高0.3厘米。

这一标准让许多网友咋舌，“川菜标准”的话题也在一天两天内瞬间引爆网络，更有人戏言，“以后吃饭一定带个尺子。”

不过，这一说法很快被四川省质监局标准化处否定，昨晚他们辟谣解释称，这一说法“是对规范有误解”，他们只是提出了比较统一的做菜规范，没有制定到鱼香肉丝的长度、宽度、高度。

那么，这个长宽高的详细数据到底是从哪儿来的？

最终，现代快报记者在《中国川菜烹饪工艺规范》中查阅到，在“成形工艺”的“常见形状的成形规格”中提到了“丝”，并将“丝”分为“头粗丝”“二粗丝”“细丝”“银针丝”等，在“二粗丝”一栏标注的成型规格，就是“长10厘米，宽0.3厘米，高0.3厘米。”

也就是说，鱼香肉丝最好切成“二粗丝”，但并不一定必须是“长10厘米，宽3毫米”，这个数据只是一个常见规格而已。

## 热议

### 川菜店老板和食客不以为然

尽管鱼香肉丝10厘米的标准并不存在，但这一热点新闻的出现，还是让许多人发现川菜竟有着诸多细致标准。

昨天晚上，记者走访了南京几家川菜馆，其中位于中山东路和应天大街的两家川菜店老板和厨师都表示，“头一次听说川菜标准。”而文体路一家川菜馆的魏老板则表示，中国菜不比西餐那么精准，有时还得用到电子秤之类的量具，而往往更依靠熟练和感觉。比如加油盐酱醋等调料时，往往用“一勺”等单位计量。

兴隆大街附近一家小川菜店的厨师则表示，“不同门店应该按照自己的需要制作川菜，没必要完

全按照标准。”比如标准中要求的鱼香肉丝的配料青笋，很多时候就会被莴笋、青椒甚至土豆取代。

至于食客们，则普遍对于标准要求“无感”甚至“反感”。

昨晚7点半，正是各家餐馆生意繁忙的时刻，记者随机采访了奥体两家川菜馆的就餐者，高先生恰好来自四川，他告诉记者，即使在四川重庆一带，各地的菜，色香味也有不同，“成都菜比重庆菜口味要清淡些，成都菜更讲究用料准确，重庆菜里用料更大胆，花样也更多，再说郫县豆瓣，大家都知道是‘川菜之魂’，但并非所有人都喜欢用量产的郫县豆瓣，我家里做饭，就喜欢用自己家里腌制的豆瓣酱。”

### 专家认为难实践，可能阻碍创新

在江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣看来，四川省质监局出台的诸多川菜标准，将众多菜肴，甚至包括一些普通家常菜，都给出了细致制作要求，例如某些菜肴要求采用郫县豆瓣、清汤要用喂养一年以上的母鸡来炖等等，其实并没有必要。“菜肴制作标准的本身是为了规范社会市场行为，促进自主创新，但如果太细化，则有可能阻碍了菜品创新。”

淮扬菜集团的相关人员也指

出，厨房做菜有很多变量因素，量化起来并不容易。如同一种原料因为生长环境、气候、生长期不同，可能自身就有差异；火候也很难完全按照标准控制，“冬天和夏天原料自身的温度就不同，比如肉丝在夏季本身的温度30度，冬天则只有几度或更低，因此没有办法对油锅温度做很细的规定。”他的建议是，菜系的制作标准应更多在口感、色泽、味型、基础原料和辅料上做规定。

## 延伸

### 馒头、炒饭、湘菜、鲁菜…… 它们都有“官方标准”

“实际上，扬州炒饭最早的标准在2002年就制定了，这也是全国第一个菜肴标准，江苏由此成为最早制定本省菜品标准的省份。”江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣告诉现代快报记者。

当年之所以为扬州炒饭定标准，扬州市烹饪协会秘书长邱杨毅表示，主要是因为世界上的扬州炒饭五花八门，千奇百怪，作为扬州炒饭的发源地，他们希望证明一下扬州炒饭的本来面目。而今年10月22日，江苏省扬州市质监局又

发布了“扬州炒饭”新标准。

此外，还有很多菜肴也有“官方标准”。2008年，国家标准委和国家质检总局联合发布了《小麦粉馒头》国家标准，要求馒头必须是圆形或椭圆形，形态完整和美观，没有褶皱、斑点，气味有小麦香；2010年，山东开始了鲁菜标准编制起草工作，至今共有53道鲁菜标准颁布实施；2013年，湖南省质监局发布了38项湘菜地方标准，湘菜被“标准化”到一份辣椒炒肉中辣椒与肉的比例。

#### 【扬州炒饭】

主料为籼米饭、鲜鸡蛋3—4只。配料为水发海参、熟地方鸡腿肉、中国火腿肉、水发干贝、上浆湖虾仁、水发花菇、净鲜笋、青豌豆。形态上要达到米饭颗粒分明、晶莹透亮；色泽上要做到红绿黄白橙，明快、谐和；口感上要咸鲜、软硬适度，香、润、爽口。



### 淮扬菜大师日前为10道菜 制定“民间标准”

除了扬州炒饭，江苏还有不少传统名菜有其制作标准。比如盐水鸭。此外，黄桥烧饼、镇江肴肉制作技艺等被列入江苏非物质文化遗产名录的名菜，也有其相关制作标准。

此外，今年10月中旬，中国烹饪大师、淮扬菜传承人薛泉生受扬州一家餐企委托，为凝脂江鲟、什锦全家福、蟹羹狮子头等10道淮扬菜制定了制作标准。除了菜品主料，连辅料和调料的分量都标注得非常清楚。

于学荣表示，这种标准主要是供企业内部作为参考，并用来规范员工行为和操作流程，属于企业自身行为，而非省一级行业组织制定发布的标准。

#### 【响油鳝糊】

鳝鱼丝450克，烤鸭饼10张，小馓子、韭黄段、姜米、葱花等分别为60克、200克、5克和15克。放入食材的顺序以及水淀粉、葱油等的用量另有详细规定。



## 相关

### 中国烧烤地图出炉 江苏人最爱五花肉？

最近，不少人的朋友圈被一份《中国烧烤大数据报告》刷屏。报告显示，2013年，烧烤市场迎来大爆发，而江苏的烧烤渗透率仅为2.5%，在全国不算高，江苏人最爱的烧烤菜品是五花肉。现代快报记者调查发现，在南京，肉类的确是烧烤菜品中最受欢迎的，却不一定是五花肉。

#### 【数据】 东三省是烧烤冠军

近日，某网站发布首份《中国烧烤大数据报告》，以用户数据和商户数据为基础，描绘出中国烧烤市场全景图。报告显示，2013年烧烤市场迎来大爆发，烧烤商户数量逐年攀升，食客关注度呈翻番式增长。这家网站数据显示，越往北方，烧烤的受欢迎程度越高，东三省是当之无愧的烧烤冠军。

根据烧烤商户数量占当地美食商户总数的比例，这家网站对全国31个省份的烧烤渗透率进行分析，结果显示，在吉林、黑龙江和辽宁三省，烧烤商户渗透率最高，占当地美食商户比例近10%，遥遥领先其他省份，平均每10家餐馆里，就有1家是烧烤店。

#### 【调查】 江苏人吃烧烤最爱五花肉？

报告显示，在各地烧烤热门菜品中，江苏和安徽、山西、湖北一样，都是五花肉，而东三省以及内蒙古、甘肃、宁夏、新疆等地则偏爱牛羊肉。

江苏人吃烧烤，最爱烤的菜品是五花肉吗？现代快报记者调查发现，在南京，肉类的确是烧烤菜品中最受欢迎的，不过，却不一定是五花肉。

南京一位酷爱烤肉的22岁白领小吴告诉记者，他和朋友出去吃烧烤，一般都是以烤肉为主，“牛羊猪肉都爱点，不一定是五花肉。我有一位朋友特别喜欢五花肉，但我喜欢点肥肉少的肉类。”

在某网站上，南京地区有超过10家烧烤店团购销量上万，其中有好几家都是烤肉店。销量最高的一家自助烤肉店。这家店的老板告诉记者，从补货的情况看，南京的“吃货”的确偏爱肉类，“平时补得最多的是培根，牛羊肉其次，五花肉的销量也不错。”老板介绍，“海鲜点得不多，南京这边很多人不爱吃海鲜，或者有忌口。”

另外一家人气其次的烧烤店服务员说，他们店里点得最多的是牛肉，其他肉类销量其次，蔬菜、海鲜就稍逊一点。见习记者 刘静妍 现代快报记者 郝多