

中国川菜常用特色食材选用规范

1 范围

本文件规定了畜肉类、禽肉类、水产类、粮食类、蔬菜类、果品类、调味品类及加工性主辅食材在形态特征、质量要求及烹饪应用等方面的要求。

本文件适用于中国川菜常用特色食材选用。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 17239 鲜、冻兔肉

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 23587 粉条

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB/T 35885 红糖

SB/T 10296 甜面酱

SB/T 11192 辣椒油

DBS51/ 008 食品安全地方标准 花椒油

CAC/RCP 53 新鲜水果和蔬菜卫生操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

川菜常用特色食材

指川渝地区产量较大且在川菜中常用或区域特色鲜明的食材。

3.2

油底肉

指猪肉切块、经腌渍或不腌渍，入油锅后加盐炸至脱水且肉色焦黄，与炸油一起放入陶瓷罐内（油完全淹没肉块）密封一月以上而成的肉制品。

3.3

坛子肉

指猪肉切块、入油锅煎后加食盐等调味料码味，与干腌菜按照一层肉、一层干菜的顺序放入坛中密封数月而成的肉制品，与菜肴坛子肉不同。

3.4

魔芋豆腐

俗称黑豆腐，将天南星科植物魔芋的块茎磨成粉（浆），经加热并添加凝固剂等工艺，使之成胶冻状的制品。

4 中国川菜常用特色食材选用

4.1 畜肉类

4.1.1 一般要求

川菜常用特色畜肉类食材主要包括猪、牛、羊和兔四个种类。川菜常用特色畜肉类食材应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9961、GB/T 17238 和 GB/T 17239 的规定。

4.1.2 猪

川菜常用特色猪肉类食材主要包括西南型猪和高原型猪两个品种，经宰杀后，猪全身几乎都可烹制成菜，本文件主要阐述川菜常用猪肉部位（不含内脏）的烹饪应用，川菜常用特色猪肉类食材选用要求见表 1。

表1 猪肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	西南型	体型中等或较大，体质结实，四肢健壮，毛色多为白色或黑色。	瘦肉呈鲜红色，脂肪呈白色、含量高，肌纤维细致，肉质柔软。	邛崃黑猪、荣昌猪、成华猪、内江猪、雅南猪	<p>头：猪的头部；富含胶质、多骨；可整用，亦可分解后用。分解后有猪耳、猪舌、猪拱嘴、猪眼、猪软颚、猪脑、猪靛等，适宜拌、腌、卤、煮等，菜品有凉拌猪头肉、卤猪头等。</p> <p>前腿肉：位于猪上脑下部的腿肉；半肥半瘦，肉质较老；适宜拌、腌、卤、煮、制馅等，菜品有萝卜连锅汤、圆子汤等。</p> <p>前肘：位于前腿下部至前蹄之间的部位，皮厚、筋多、胶质重，肉呈卷子形，常连皮烹制；适宜凉拌、烧、炖、焖、煨等，菜品有东坡肘子、红枣煨肘等。</p> <p>里脊：位于猪脊背处的瘦肉，又称外脊，肉质细嫩；适宜炒、爆、炸、熘等，菜品有软炸里脊、糖醋里脊等。</p> <p>肋条：位于猪外脊下方腹部上方、猪肋骨上的肉，又称保肋肉；肥多、瘦少，肉质较好；适宜蒸、烧、煨等，菜品有甜烧白、粉蒸肉等。</p> <p>五花肉：位于猪腹部及靠近肋骨处的肉；肥瘦相间，肉质松软且较老韧，适于烧、焖、炖、蒸、烤等，菜品有红烧肉、咸烧白等。</p> <p>腰柳：位于猪脊背斜下方至后腿之间的瘦肉，又称内脊；肌纤维较长、质地细嫩；烹饪应用同里脊。</p> <p>后腿：位于猪臀尖下部至后肘之间的腿肉；包括坐臀肉；肉质较嫩，肌纤维较长，肥瘦紧密相连；宜凉拌、炒、腌、煮等，菜品有回锅肉、鱼香肉丝等。</p> <p>后肘：位于后腿下部至后蹄之间的部位，多瘦肉，富胶质，品质优于前肘；烹饪应用同前肘。</p> <p>蹄：位于猪腿膝以下的部分；由皮、筋、骨及部分胶质脂肪组成，富含胶原蛋白；适宜烧、炖、卤等，</p>

					<p>菜品有红烧猪蹄、花生炖猪蹄等。</p> <p>猪尾：猪的尾部，皮多、胶质重；适宜烧、卤、酱、凉拌等，菜品有红烧猪尾、卤猪尾等。</p>
			<p>瘦肉呈淡红色，肌间脂肪多，脂肪白而硬且有光泽，肌纤维细致，肉质柔软。</p>		
2	高原型	<p>体型小，体格健壮，嘴尖头长，蹄细骨硬，形似野猪。</p>	<p>瘦肉呈鲜红色，脂肪白、含量很低；高山自然放养使其肌肉更加紧实而富有弹性，皮薄，肌纤维细致，肉质柔软，滋味更浓。</p>	稻城藏香猪	

4.1.3 牛

川菜常用特色牛肉类食材主要包括牦牛、黄牛和水牛三个品种，经宰杀后，牛全身几乎都可烹制成药，本文件主要阐述川菜常用牛肉部位（不含内脏）的烹饪应用，川菜常用特色牛肉类食材选用要求见表2。

表2 牛肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	著名品种	烹饪应用
1	牦牛	体矮身健；前胸、体侧及尾着生过膝长毛，尾毛帚状；蹄小，蹄质坚实；多黑色，深褐色和白色等。	肉呈深红色近紫红色；高山自然放养使其肌肉更加紧实而富有弹性，组织致密，肌纤维细，切面呈大理石纹状，肌间脂肪较多，呈黄色；肉质柔嫩，滋味更浓。	麦洼牦牛、九龙牦牛、木里牦牛、金川牦牛、昌台牦牛	<p>头：牛的头部长；富含胶质、多骨；可整用，亦可分解后用。分解后有牛耳、牛眼、牛鼻、牛舌、牛上颚、牛脑等，适宜烧、酱、卤等，菜品有烧牛头方、龙眼牛头等。</p> <p>牛前腿：牛上脑下部的腿肉，肉质较老；适宜于烧、卤、爆、炖等，如“红烧牛肉”、“葱爆牛肉”等。</p> <p>牛前腱：位于牛前腿下部至前蹄之间的部位；筋肉相连，质地老韧；适宜烧、拌、酱、卤、炖、炸收等；菜品有五香卤牛肉、麻辣牛肉干等。</p> <p>牛里脊：位于牛脊背部的肉，又称牛通脊、牛外脊；红白分明，肉质细嫩，肌肉有明显油边；适宜炒、爆、煸、煎、扒、涮、蒸等，菜品有青椒牛肉丝、水煮牛肉等。</p> <p>牛肋条：位于牛外脊下方腹部上方牛肋骨上的肉，又称腩肋；肥多瘦少，并带有筋膜；适宜烧、炖、煨等，菜品有清炖牛肉、黄焖牛肉等。</p> <p>牛腩：位于牛腹部及靠近牛肋处的肉；质地松软且较老韧，筋、肉、油花相连；适宜焖、炖、煨、烧等，菜品有竹笋烧牛肉、萝卜炖牛肉。</p> <p>牛腰柳：位于牛脊背斜下方至后腿之间的肉，又称内脊；肉质细嫩；适宜炒、爆、煎、炸、扒等，菜品有芹菜牛肉丝、宫保牛肉丁等。</p> <p>牛后腿：位于牛臀下部至腿肉至后肘之间的腿肉，肉质较前腿更紧致；适宜于炒、爆、煸、水煮、蒸等，菜品有干煸牛肉丝、粉蒸牛肉等。</p> <p>牛后腱：位于后腿下部至后蹄之间的部位，筋肉相连，质地老韧，品质优于前腱；烹饪应用同前腱子。</p> <p>蹄：位于牛腿膝以下的部分；由皮、筋、骨及部分胶质脂肪组成，富含胶原蛋白；适宜烧、炖、焖等，</p>

					菜品有红烧牛蹄、黄焖牛蹄等。 牛尾：牛的尾部，皮多胶质重。适宜烧、炖等，菜品有红烧牛尾、番茄牛尾汤等。
2	黄牛	体质粗壮，躯体大；毛短，角短；皮毛黄褐色或黑色，也有杂色的。	肉呈深红色近棕红色；肌肉紧实而富有弹性，组织紧密，肌纤维细，切面呈大理石纹状，肌间脂肪分布均匀，脂肪呈淡黄色；略有膻味。	凉山黄牛、宣汉黄牛、川南山地黄牛	
3	水牛	体粗壮；角粗大而扁，向后方弯曲；毛稀疏，多灰黑色。	肉呈淡红色，组织不紧密，肌纤维粗而松，肌间脂肪较少，呈乳白色；膻味较重。	德昌水牛、宜宾水牛	

4.1.4 羊

川菜常用特色羊肉类食材主要包括麻羊、黑山羊、黄羊和大耳羊四类品种，经宰杀后，羊全身几乎都可烹制成菜，本文件主要阐述川菜常用羊肉部位（不含内脏）的烹饪应用，川菜常用特色羊肉类食材选用要求见表3。

表3 羊肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	著名品种	烹饪应用
1	麻羊	体格较小；头长，角呈镰刀状弯曲；全身被毛棕黄带黑麻，色泽光亮。	肉色红润；肉质细嫩多汁，脂肪分布均匀，膻味较小。	成都麻羊	<p>头：羊的头部；富含胶质、多骨；可整用，亦可分解后用。分解后有羊耳、羊眼、羊舌、羊颞、羊脑等，适宜拌、酱、炖等，菜品有小米椒拌羊头、淮枸炖羊头等。</p> <p>羊前腿：位于羊上脑下部的腿肉；肉质较老，肥瘦兼有；适宜用于炖、烧、烤等，菜品有清炖羊肉、烤羊腿等。</p> <p>羊前腱：位于羊前腿下部至前蹄之间的部位；肉中夹筋，质老而韧，肌纤维很短；适宜卤、烧、炖等，菜品有卤羊肉、羊肉汤锅等。</p> <p>羊里脊：位于羊脊背处的肉，质地细嫩，纤维斜长；适宜炒、爆、炸、烤、煎、涮等，菜品有烤羊肉串、双椒炒羊肉等。</p> <p>羊肋条：位于羊外脊下方与腹部上方、羊肋骨上的肉；此肉肥瘦兼有，质地较嫩；适宜烧、焖、煨等，菜品有红烧羊排、黄焖羊肉等。</p> <p>羊腰柳：位于羊脊背斜下方至后腿之间的肉；纤维较长，肉质细嫩；适宜炒、爆、炸、煎、涮等，菜品有仔姜炒羊肉、干炸羊里脊等。</p> <p>羊后腿：位于羊臀下部至的腿肉至后肘之间的腿肉；瘦多、肥少，质地细嫩；适宜炒、爆、炸、烤、蒸、涮、卤、煮等，菜品有粉蒸羊肉、小炒羊肉。</p>

					<p>羊后腱：位于羊后腿下部至后蹄之间的部位；肉中有筋，质老而韧，品质优于前腱；烹饪应用同羊前腱。</p> <p>蹄：位于羊腿膝以下的部分；由皮、筋、骨及部分胶质脂肪组成，富含胶原蛋白；适宜卤、煨、烧、蒸等，菜品有麻辣羊蹄花、巴锅羊蹄等。</p> <p>羊尾：羊的尾部，皮多、胶质重。适宜烧、炖、卤等，菜品有红烧羊尾、卤羊尾等。</p> <p>整羊：适宜于烤；菜品有烤全羊。</p>
2	黑山羊	体格中等；头长，角呈镰刀状弯曲；毛短富有光泽，全身被毛黑色。	肉色红润；肌纤维细，肉质细嫩；脂肪分布均匀，膻味极小，几乎无膻味。	川中黑山羊、川南黑山羊、建昌黑山羊、白玉黑山羊	
3	黄羊	体形较大；头长，角呈镰刀状弯曲；全身被毛黄色，面部毛色黄黑，毛短而富有光泽。	肉色鲜红或深红，肌肉有光泽；肌纤维细嫩；脂肪含量低，膻味极小。	南江黄羊	
4	大耳羊	体形大；头长，角呈镰刀状弯曲；耳长而夸大下垂，有光泽；全身毛色棕黄色兼有黑色。	肉呈较淡的暗红色；皮质厚，皮下脂肪稀少，腹部脂肪多，膻味较小。	简阳大耳羊	
5	绵羊	体格大或中等；头短，公羊多有螺旋状大角或无角；全身被毛黑色或白色，富有光泽。	肉呈暗红色或红色；肌纤维细而软；脂肪分布均匀，无膻味。	布拖黑绵羊、凉山半细毛羊、欧拉羊	

4.1.5 兔

川菜常用特色兔肉类食材品种主要是麻兔、高半山生态獭兔两类品种，经宰杀后可整只烹制成菜，也可分部位烹制成菜，本文件主要阐述川菜常用兔子部位及整兔的烹饪应用，川菜常用特色兔肉类食材选用要求见表4。

表4 兔肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	麻兔	耳长，尾短上翘，后肢长而强壮；有绒毛和针毛，毛有方向性的倒伏。	肉色粉红，肉质细嫩、坚实而富有弹性，脂肪为白色或浅蔷薇色，皮下、肌间脂肪较少。	四川麻兔	兔头：兔的头部，骨多；适宜烧、卤、焖等，菜品有香辣兔头、麻辣兔”等。 兔前腿：兔子的前肢，肉质紧密；适宜烧、烤、卤、炖等，菜品有红烧兔腿、孜香兔腿等。
2	獭兔	耳长，尾短上翘，后肢长而强壮；只有绒毛，毛绒细密，垂直于体表面，其毛皮酷似水獭。	肉色粉红，肉质细嫩、坚实而富有弹性，脂肪为白色或浅蔷薇色，皮下、肌间脂肪较少。	高半山生态獭兔、川白獭兔	兔里脊：位于兔脊背处的肉；肉质细嫩，适宜炒、爆、炸、熘、拌、涮等，菜品有火爆兔花、山椒嫩滑兔等。 兔后腿：兔子的后肢；肉多质嫩，适宜炒、爆、炸收、拌、熘等，菜品有仔姜鲜锅兔、陈皮兔丁等。 整兔：适宜于烤、腌、卤等；菜品有烤全兔、缠丝兔等。 兔腰：学名兔肾，位于兔子中腹部内，质地细嫩，适宜炒、爆、烧、烫等，菜品有麻辣兔腰、烫涮兔腰串等。

4.2 禽肉类

川菜常用特色禽肉类食材主要包括鸡、鸭和鹅三个种类。川菜常用特色禽肉类食材应符合 GB 2707 的规定。本文件主要阐述川菜常用禽肉部位（不含内脏）及整禽的烹饪应用，川菜常用特色禽肉类食材选用要求见表5。

表5 禽肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	黑鸡	体型较大，羽毛黑色带翠绿色光泽，皮多呈黑色、肉、骨及内脏皆黑色。	肉质细嫩，有弹性；嘴部有光泽，眼球饱满；整体无异味。	万源旧院黑鸡、峨眉黑鸡	鸡头：鸡的头部；适宜烧、卤、凉拌等，菜品有凉拌鸡头、香辣鸡头等。 鸡胸：又称鸡脯，肉质细嫩；适宜炒、爆、炸、煎、拌等，菜品有宫保鸡丁、鸡豆花等。
2	土鸡	体型紧实，胸腿肌肉健壮，肤色偏黄，皮下脂肪分布均匀。	肉质细嫩，有弹性；嘴部有光泽，眼球饱满；整体无异味。	巴山土鸡	鸡腿：肉质紧实；适宜炸、烧、卤、炖、拌等，菜品有怪味鸡丝、太白鸡等。 鸡翅：肉质紧实；适宜焗、烤、焖、烧、卤等，菜品有红烧鸡翅、干锅鸡翅等。
3	乌骨鸡	体型较小，羽毛以全黑和全白为主，皮、骨、肉、内脏及脂肪皆呈乌黑色。	肉质细嫩，有弹性；嘴部有光泽，眼球饱满；整体无异味。	兴文山地乌骨鸡	鸡爪：富含胶质；适宜泡、卤、拌等，菜品有泡椒凤爪、椒麻鸡爪等。 整鸡：母鸡适用于蒸、炖、煨、吊制清汤和奶汤等，菜品有八宝酿鸡、白果炖鸡等；公鸡适用于炸、烤、蒸等；菜品有香酥鸡、清蒸全鸡等。
4	麻鸭	有体型小，羽毛带有褐色麻点，皮肤淡黄有光泽，脂肪较少、淡黄色。	肉质结实而富有弹性；嘴部有光泽，无异味；眼球饱满，无异味。	建昌鸭、四川麻鸭	鸭头：鸭的头部；适宜烧、卤、焖等，菜品有干锅鸭头、香辣鸭头等。 鸭胸：又称鸭脯，肉质细嫩；适宜炒、爆、炸、煎、烧等，菜品有青椒爆鸭脯、红烧鸭卷等。 鸭腿：肉质紧实；适宜烧、卤、炖等，菜品有仔姜烧鸭腿、卤鸭腿等。
5	剑鸭	体型前尖后窄，尾部瘦长，嘴基部和眼圈周围有红色或黑色的肉瘤；皮肤淡黄有光泽；脂肪较少、淡黄色。	肉质结实而富有弹性；嘴部有光泽，无异味；眼球饱满，无异味。	内江剑鸭	鸭翅：肉质紧实；适宜烤、焖、烧、卤等，菜品有红烧鸭翅、干锅鸭翅等。 鸭掌：富含胶质；适宜烧、卤等，菜品有椒麻鸭掌、卤鸭掌等。 整鸭：母鸭适用于炖、煨、蒸、吊制清汤和奶汤等，菜品有葫芦鸭、酸萝卜老鸭汤等；公鸭适用于烤、卤、酱、蒸、煮、煨、熏等，菜品有樟茶鸭子、卤全鸭等。

6	白鹅	<p>体型大于鸭，颈长，龙骨长，胸部丰满，尾短，脚大有蹼，羽毛呈白灰色；皮肤淡黄色，有光泽；脂肪呈淡黄色。</p>	<p>肉质稍粗，结实而有弹性；嘴部有光泽，眼球饱满，整体略有腥味。</p>	南溪白鹅	<p>鹅头：鹅的头部；适宜烧、卤、焖等，菜品有卤鹅头、香辣鹅头等。</p> <p>鹅胸：又称鹅脯，肉质细嫩；适宜炒、爆、炸、煎等，菜品有生爆鹅胸肉、青椒炒鹅胸肉等。</p> <p>鹅腿：肉质紧实；适宜烧、卤、炖等，菜品有红烧鹅腿、卤鹅腿等。</p> <p>鹅翅：肉质紧实；适宜烤、焖、烧、卤等，如红烧鹅翅、干锅鹅翅等。</p> <p>鹅掌：富含胶质；适宜烧、炖、卤等，菜品有椒麻鹅掌、鹅掌粉丝煲等。</p>
---	----	---	---------------------------------------	------	---

4.3 水产类

4.3.1 一般要求

川菜常用特色水产类食材主要包括鱼和虾蟹及其他两个种类。川菜常用特色水产类食材应符合 GB 2733 的规定。

4.3.2 鱼类

川菜常用特色鱼肉类食材选用要求见表 6。

表6 鱼肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	草鱼	体略呈圆筒形，口呈弧形，头部稍平扁，尾部侧扁，鳞片大；多呈青黄色。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	绵阳草鱼	肉厚色白，质地细嫩，富有弹性，刺少；适宜烧、蒸、煮、炒、炸、煎、烩、炸收等，菜品有豆瓣鱼、酸菜鱼片等。
2	鲤鱼	体呈纺锤形，口呈马蹄形，须 2 对，身体侧扁而腹部圆，鳞片较大；多呈灰黑色。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	广安武胜、金甲鲤、岩原鲤	肉较厚，质地细嫩，有弹性，刺少；适宜烧、蒸、煮、炒、炸、煎、熘等，菜品有干烧臊子鲤鱼、糖醋脆皮鱼等。
3	花鲢	体侧扁，头部极肥大，口大；鳞片细小；背部灰黑色，具不规则小黑斑。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	平昌县江口青鲢	学名鲢鱼，肌纤维细而短，肉质更细嫩，小刺较多；适宜烧、焖、炖、炸、氽、煮等；鲢鱼头大而肥美，常单独烹制成菜，菜品有砂锅鱼头、红烧鱼条等。
4	青鱼	体近圆筒形，头稍扁平，口呈弧形；鳞大，腹部圆，尾部侧扁；体呈青灰色，背部较深，腹部灰白色。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	泸州青鱼	又称清波，肉厚、多脂，质地细嫩，刺大而少；适宜烧、蒸、煮、炒、炸等，菜品有五柳青鱼丝、麻辣青鱼等。

5	鲫鱼	体较小、呈梭形，侧扁而高；鳞较小；多呈灰黑色。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	土鲫鱼	肉略薄，质地细嫩，小刺较多；适宜煮、烧、炸、熏、蒸、煎、炸收等，菜品有藿香鲫鱼、麻辣酥鱼等。
---	----	-------------------------	--	-----	--

表 6 鱼肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用（续）

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
6	翘嘴鱼	体呈柳叶形，侧扁，上颌短、下颌突出上翘；鳞小，体上部呈灰棕色微绿，体下部及腹部银白。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	黑龙江翘嘴鱼	又称翘壳，肉较厚、质地更细嫩，小刺较多；适宜烧、焖、煎、煮、蒸等，菜品有家常翘嘴鱼、清蒸翘嘴鱼等。
7	齐口裂腹鱼	体长，稍侧扁，头呈锥形，头顶有一枚形似宝剑的骨刺；口呈马蹄形；鳞细小，体上部青灰色，腹部银白，尾鳍淡红色。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	雅鱼	肉较厚、质细嫩，刺少，口感爽滑，味鲜美；适宜清蒸、清炖、烧、烩、煮等，菜品有砂锅雅鱼、清炖雅鱼等。
8	白乌鱼	体前部呈圆筒形，后部侧扁，头长，吻短圆钝，口大、眼小；鳞大且圆；体表多呈灰白色，有不规则黑色斑块。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，略有腥味，无异味。	永安白乌鱼、乐至白乌鱼	又称白甲乌鳢、白乌棒等，肉厚，质地致密、细嫩，无肌间刺，味鲜美；适宜熘、烧、炒、蒸、氽及制糝等，菜品有鲜熘白乌鱼片、椒香乌鱼花等。
9	虹鳟鱼	体呈纺锤状，侧扁，口较大且斜裂；体侧有一棕红色似彩虹的纵纹；鱼体具不规则黑色小斑点。	鱼鳃色泽鲜红，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；鱼表面黏液较少；鱼鳞完整、有光泽。鱼体色泽正常、有弹性，腥味极小，无异味。	眉山虹鳟鱼	肉厚，质地坚实、细嫩，刺少，味道鲜美；适宜生食，或煎、烤、炸、煮、烧、煲、熏等，菜品有生鱼片、烧烤虹鳟鱼等。
10	江团	体形近似纺锥形，唇肥厚，眼睛较小，须细小；体表无鳞，体色粉红，背部略灰，腹部白色，鳍为灰褐色。	鱼鳃鲜红色，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；体表黏液光滑透明。鱼体色泽正常、有弹性，腥味极小，无异味。	乐山江团	学名长吻鮠，又称鮰鱼，肉厚、多脂，质地坚实，口感软糯，味鲜美；适宜烧、蒸、焖、熘、氽、炖等，菜品有清蒸江团、大蒜烧江团等。

表 6 鱼肉类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用（续）

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
11	鲶鱼	体形长，头部平扁，尾部侧扁；眼小，体表无鳞、多黏液；体色通常呈黑褐色或灰黑色，略有暗云状斑块。	鱼鳃鲜红色，鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；体表黏液光滑透明。鱼体色泽正常、有弹性，有泥腥味，无异味。	资中鲶鱼、凉山鲶鱼	又称胡子鱼、鲶巴郎，肉质细密柔嫩，无肌间刺，味鲜美；适宜烧、焖、炖、蒸等，菜品有大蒜烧鲶鱼、粉蒸鲶鱼等。
12	黄辣丁	体长，腹平，体后部稍侧扁。头大且平扁，口大眼小，有触须，无鳞片。背部呈绿黑色，体侧和腹面带黄色，具不规则褐色斑。	鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；体表黏液光滑透明。鱼体色泽正常、有弹性，腥味小，无异味。	新津黄辣丁	肉质细密柔嫩，无肌间刺，味鲜美；适宜烧、煮、焖等，菜品有香辣黄辣丁、泡菜烧黄辣丁等。
13	青鳉	体呈长条蛇形，头中等，眼小，嘴尖而扁，鳞小埋于皮下；多呈灰黑色。	鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；体表黏液光滑透明。鱼体色泽正常、有弹性，腥味较重，无异味。	巴中青鳉	学名鳊鱼，肉厚，质地细嫩，味道鲜美，刺少，适宜烧、炒、炸、烤、蒸等，菜品有清蒸鳊鱼、烤青鳉等。
14	黄鳝	体呈蛇形，头部膨大、长而圆；无鳞；体呈黄褐色，具不规则黑色斑点。	鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；体表黏液光滑透明。鱼体色泽正常、有弹性，有泥腥味，无异味。死后的黄鳝忌用。	内江黄鳝、简阳黄鳝	又称鳝鱼，肉厚，质地细嫩，无肌间刺，鲜味独特；适宜烧、炒、煸、炸、炖等，菜品有红烧鳝鱼、干煸鳝丝。
15	泥鳅	体呈亚圆筒形；头小、眼小；无鳞；体呈灰褐或黄褐色，具不规则黑斑。	鳃盖紧闭；鱼眼澄清透明，向外稍凸；鱼嘴紧闭；体表黏液光滑透明。鱼体色泽正常、有弹性，有泥腥味，无异味。	大鳞副泥鳅	又称鳅鱼，肉质细韧，无肌间刺，鲜味独特；适宜烧、煸、炸、炖等，菜品有红烧泥鳅片、干煸泥鳅等。

4.3.3 虾蟹及其他类

川菜常用特色虾蟹及其他类食材选用要求见表7。

表7 虾蟹及其他类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	河虾	体形细长，头胸部粗大、后部细小；体表有坚硬外壳，呈青蓝色，有棕绿色斑纹。	形态完整、呈弓形，头体连接紧密；虾壳清澈透明、有光泽，虾尾弯曲且有弹性，腥味极小，无异味。	宜宾河虾	皮薄肉多，肉质紧密、细嫩；适宜炸、炒、拌等，菜品有韭菜炒河虾、香酥小河虾等。
2	小龙虾	形似虾而甲壳坚硬，头胸甲稍侧扁，触须粗大；体呈酱暗红色或粉红色。	形态完整、呈弓形；虾壳硬紧、有光泽，虾尾弯曲且有弹性，腹毛、爪毛干净，有泥腥味，无异味。	阿坝州小龙虾	也称红螯虾，肉质松软、细嫩；适宜炸、炒、烧、煮、蒸等，菜品有香辣小龙虾、蒜茸小龙虾等。
3	河蟹	头胸甲呈方形，质地坚硬；体侧具有两对坚锐的蟹齿，外壳呈青黑色。	形态完整，蟹脚齐全；脐部饱满，腹部白洁，蟹壳边缘不透光；蟹体有光泽，几乎无腥味，无异味。	宜宾河蟹	肉质鲜嫩，味道鲜美，适宜炸、炒、煮、蒸等，菜品有香辣炸河蟹、小炒河蟹等。
4	甲鱼	形似龟，壳坚硬，边缘有软状裙边；脊背和四肢多呈暗绿色，腹面白里透红。	形态完整，眼部清澈透明；腹、背有光泽，肉质富有弹性，有腥味，无异味。	苍溪甲鱼	也称团鱼，肉质软糯，味道鲜美；适宜炖、烧、焖、煨、爆、炒等，菜品有土豆烧甲鱼、清炖甲鱼等。
5	田螺	体圆壳薄，壳顶略尖，壳底膨大；外表黄绿色或黄褐色。	形态完整，掩片完整收缩；肉质有弹性，有腥味，无异味。	西昌田螺	肉质柔软、有韧性，适宜炒、焖、焗等，菜品有香辣田螺、田螺鸡翅等。
6	河蚌	体多呈斧状，左右侧扁，外壳坚硬，壳顶有线；外围带有青色。	形态完整，壳盖紧闭，壳身富有光泽，有腥味，无异味。	西昌河蚌	肉质柔软、有韧性，适宜炒、焖、炖等；菜品有爆炒河蚌、腊肉炖河蚌等。

4.4 粮食类

川菜常用特色粮食类食材应符合 GB 2715 的规定，川菜常用特色粮食类食材选用要求见表 8。

表8 粮食类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	粳米	呈短椭圆形，米质硬度大、黏性大；色泽蜡白，透明度高，腹白小。	白色透明，颗粒完整饱满，滑爽干燥，具有清香味。	普格县珍珠米	多作主食，口感细腻；适宜蒸、煮等，小吃有白蜂糕、蒸蒸糕等；饭粥有蛋炒饭、南瓜粥等。
2	籼米	呈长椭圆形，米粒细长，米质硬度小、黏性小；色泽灰白，透明度较低，腹白多。	白色、半透明，颗粒完整饱满，滑爽干燥，具有清香味。	南江翡翠米、仪陇大山香米、米城大米	
3	白糯米	呈椭圆形或圆短形，米质硬度小、黏性极大；白色、不透明。	白色、不透明，颗粒完整饱满，滑爽干燥，具有清香味。	怀远糯米	多作主食，口感软糯；适合蒸、煮等，小吃有泸州黄粬、赖汤圆等；饭粥有八宝粥、腊肉饭等。
4	血糯米	呈椭圆形或圆短形，黏性较大，米质硬度小，紫红近紫黑色，不透明。	颜色紫黑，颗粒完整饱满，滑爽干燥，具有清香味。	怀远血糯米	
5	小麦粉	特质粉：色白、质细，含麸量少。 标准粉：色略黄，质较细，含麸量微高。 普通粉：色较黄，质稍粗，含麸量较高。 全麦粉：色泽黄褐，质较粗，含麸量高。	色泽正常，松散光滑，干燥新鲜，无杂质，具有麦香味。	圆锥小麦	多作主食，粉质松软；适宜蒸、煮、煎等，面点有担担面、芽菜包子等。
6	荞麦粉	色泽灰暗，有黑色、黄褐色、灰色等；有甜荞、苦荞之分，甜荞味略甘，无苦味，质较粗糙。	色泽正常，松散，干燥新鲜，无杂质，具荞麦香味。	凉山荞麦粉、甘洛黑苦荞	多作主食或小吃，粉质较粗糙；适宜蒸、煮、煎等，面点有荞麦面、荞麦饼。
7	青稞粉	色泽灰暗，有黄色、褐色、紫色及黑色等；质较粗糙，有黏性。	色泽正常，松散，干燥新鲜，无杂质，具青稞香味。	甘孜青稞	多作主食或小吃，粉质较粗糙；适宜蒸、煮、煎等，面点有糌粑、青稞馍馍等。

8	玉米	籽粒呈球形或扁球形，颜色多样，多为黄白色。	色泽正常，颗粒饱满，无霉烂，无病虫害，味清香。	攀枝花水果玉米	又称苞谷，嫩玉米质地鲜嫩，适宜煮、炒、蒸、烤等，饭品有玉米粑粑、玉米发糕等。老玉米质地较硬，通常加工成颗粒或粉使用，饭品有玉米饭、玉米糊糊等。
---	----	-----------------------	-------------------------	---------	---

表 8 粮食类食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用（续）

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
9	大豆	多呈卵圆形或长椭圆形，颜色多样，多为黄色。	色泽正常，颗粒饱满，无霉烂，无病虫害，味清香。	秋黄豆、桩桩豆	又称黄豆，质地较硬，适宜烧、炖等，菜品有黄豆炖猪蹄、黄豆烧鸭等。也可以加工成浆使用，再制成豆浆、豆花等。
10	绿豆	多呈短圆柱形或椭圆形，颜色多为淡绿色或黄褐色。	色泽正常，颗粒饱满，无霉烂，无病虫害，味清香。	西充光绿豆	又称青小豆，质地较硬，适宜煮、炖等，菜品有绿豆排骨汤、南瓜绿豆汤等。
11	红豆	多呈椭圆形，颜色多为红色。	色泽正常，颗粒饱满，无霉烂，无病虫害，味清香。	西昌红豆	又称赤豆，质地较硬，适宜煮、蒸等，菜品有红豆薏仁汤、甜烧白等。
12	甘薯	呈圆形、椭圆形或纺锤形的块根，表皮为红黄、黄白或紫色。	色泽正常，坚硬，无黑斑，无长芽，无异味。	安岳红薯、西充红薯、金堂紫薯	口感细腻，适宜煮、蒸、烤、炸等，小吃有红薯粥、红薯饼等。
13	马铃薯	近椭圆形，皮薄肉厚，多呈淡黄色、紫色、黑紫色等。	质地细密，皮薄而光滑，芽眼较浅，新鲜，无芽、无霉烂，无病虫害。	布拖乌洋芋	又称土豆、洋芋，适宜炒、煮、烧、炸、煎、煨、蒸等，菜品有炸乌洋芋片、蒸乌洋芋等。

4.5 蔬菜类

4.5.1 一般要求

川菜常用特色蔬菜类食材主要包括叶菜类、根茎菜类、花果类和食用菌类四个种类。川菜常用特色蔬菜类食材应符合GB 7096和CAC/RCP 53的规定。

4.5.2 叶菜类

川菜常用特色叶菜类蔬菜食材选用要求见表9。

表9 叶菜类蔬菜食材品种及形态特征、质量要求及烹饪应用

序号	种类	形态特征	质量要求	部分代表性品种	烹饪应用
1	豌豆尖	豌豆苗的幼嫩枝叶，叶片呈卵圆形，颜色碧绿。	顶端幼叶未展，腋芽肥厚，质地柔嫩；新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶，无病虫害；味甘清香。	冬豌豆尖	又称豌豆苗，适宜炒、煮、炆等，菜品有清炒豌豆尖、豌豆尖煎蛋汤等。
2	冬寒菜	叶呈半圆形扇状，叶面较皱、有绒毛，多为绿色。	茎叶柔嫩，新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶，无病虫害；味清香。	大棋盘、小棋盘	又称葵菜，适宜煮、白汁、烧、烩、氽等；菜品有鸡蒙葵菜、冬寒菜粥等。
3	韭黄	叶细长扁平而柔软，颜色淡黄。	叶肉肥嫩，新鲜、有光泽，无烂叶，无病虫害；味辛香。	新津韭黄、唐元韭黄、昭化韭黄	适宜于炒、煮、爆等，菜品有韭黄肉丝、韭黄酸汤等。
4	莼菜	形似新生小荷叶，叶片椭圆、呈绿色，叶柄较长。	茎叶鲜嫩，附着胶状透明物；新鲜、有光泽，无黑茎，无黄叶、烂叶，无病虫害。	马湖莼菜	又称马蹄菜、湖菜，适宜煮、拌、焯、炒等，菜品有莼菜汤、凉拌莼菜等。
5	瓢儿白	形似小瓢，叶片近圆形、向外反卷，绿色；叶柄宽厚、绿白色，基部略凹。	质地鲜嫩，形态完整，新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶，无病虫害。	白帮瓢儿白、高桩瓢儿白	又称瓢儿菜，适宜炒、炆、烩、煮等，菜品有清炒瓢儿白、香菇瓢儿白等。
6	黄秧白	近圆柱形，叶片顶端圆钝、边缘皱缩、波状，黄绿色；叶柄宽厚、白色。	叶片鲜嫩，形态完整，新鲜、有光泽，无烂叶，无病虫害。	笔尖黄秧白	又称大白菜，适宜炒、炆、烧、熘、煮、拌、腌制等，菜品有糖醋白菜、开水白菜等。
7	空心菜	叶呈长卵圆形，茎有节、中空，绿色。	茎叶鲜嫩，新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶，无病虫害。	旱藤菜、水藤菜	又称蕹菜，适宜炒、炆、煮、拌等，菜品有炆炒空心菜、凉拌空心菜等。
8	软浆叶	叶片卵形或近圆形，顶端渐尖，基部微心形，肥厚而黏滑，深绿色。	叶片鲜嫩、肥厚、光滑，新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶，无病虫害。	四川软浆叶	又称豆腐菜、木耳菜等；适宜炒、烫、拌、煮等，菜品有蒜茸软浆叶、软浆叶豆腐汤等。

9	菠菜	叶呈尖卵形，间或有牙齿状裂片，鲜绿色；茎直立、中空，根红色。	质地柔嫩，无抽臺开花，新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶，无病虫害。	尖叶菠菜、爬地菠菜	又称鹦鹉菜，适宜炒、烫、拌、煮等，菜品有清炒菠菜、姜汁菠菜等。
---	----	--------------------------------	--------------------------------	-----------	---------------------------------

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/126021100050010240>