

ICS 67.120.20

X 18

# 团体标准

T/BZSPRA0001—2024

## 华祖焖鸭

HuaTuo Stewed Duck

2024-4-25发布

2024-4-25实施

亳州市烹饪协会 发布

## 前言

本标准按照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》起草。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由亳州市烹饪协会提出，亳州市市场监督管理局归口。

本标准主要起草单位：亳州市烹饪协会、亳州市市场监督管理局、亳州职业技术学院、亳州市产品质量检验检测研究院。

本标准主要起草人：张兴才、王瑞娟、李扬、夏成凯、叶胜明、修慧迪、刘建伟、高亮。

本标准为首次发布。

亳州团体标准

## 引言

华祖焖鸭是安徽省亳州市谯城区的一道传统药膳美食，因东汉神医华佗而得名。相传一千多年以前，华佗给一位病人看病时，便是用鸭子和中药一起煮制后，让病人吃下，几天后病人病情果然好转。之后，鸭子与中药一起煮食的方法流传开来，直至今日。

中医理论认为鸭肉是一种味甘而咸的食材，可以通利小便，也能补肾固本，平时食用后可以起到利水消肿的作用，起到养胃生津，提高人体脾胃功能，预防脾虚泄泻，缓解人体的消化不良等功效。华祖焖鸭以红嘴麻鸭为原料，辅以药食同源药材人参、党参、高良姜等十二味中药材焖制而成，其色泽红润、肉质酥软、挺而不韧、香味四溢，营养丰富、美味可口、滋补养生。

华祖焖鸭是亳州传统药膳名吃，有很好的文化底蕴。在全国药膳大赛评比中多次获得金奖和一等奖。2022年1月，亳州华祖焖鸭入选“皖美好味道·百县名小吃”省级特色美食200道名单。本地区许多餐饮行业都可以制作，但不同餐饮店从制作工艺到感官指标都没有统一标准，加上制作工艺比较繁琐，口味差异较大，导致华祖焖鸭影响力小，没有规模化、产业化生产，经济效益较低。本华祖焖鸭标准的制定对提升华祖焖鸭的知名度，推动华祖焖鸭产业化、市场化及推动亳州药膳行业高质量发展有着积极的意义。

# 华祖焖鸭

## 1 范围

本标准规定了华祖焖鸭的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品要求、制作卫生要求、检验规则、标识、容器、运送和贮存。

本标准适用于酒店、餐馆、食堂等加工的华祖焖鸭，不适用于预包装食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过对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 317 白砂糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 16869 鲜、冻禽产品

国家药典委员会. 中华人民共和国药典：一部[M]. 北京：中国医药科技出版社，2020.

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB/T 23586 酱卤肉制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB/T 9695.13 肉制品 总糖含量测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.124-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 9695.19 肉与肉制品的取样方法

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 红嘴麻鸭 Red mouth Ma ducks

源自斑嘴鸭的家鸭品种，嘴巴呈红色或者暗红色，体型较小，羽毛颜色通常以红麻色和青麻色为主，躯干脖子比较长，后面的身躯比较饱满，通常用于盐水鸭、酱鸭和卤鸭等制品的原料。

#### 3.2 华祖焖鸭 HuaTuo Stewed Duck

以红嘴麻鸭为原料，经清洗、焯水、酱料涂抹、油炸、卤制等工艺制作，再加药食同源药材等焖制而成的动物性禽肉类热菜。

### 4 原辅料要求

#### 4.1 原料鸭

原料鸭来源于亳州当地一年或者两年生的红嘴麻鸭，符合 GB 16869 及 GB 2707 的规定。

#### 4.2 辅料

##### 4.2.1 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

##### 4.2.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

##### 4.2.3 酱油

应符合GB 2717的规定。

#### 4.2.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

#### 4.2.5 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.2.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2.6 中药材辅料

应符合中国药典（现行版）第一部的有关规定。

#### 4.2.7 味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

#### 4.2.8 其他辅料

应符合相关标准的规定。

### 5 制作工艺

#### 5.1 清洗

将新鲜或者解冻好的红嘴麻鸭放入清水中，用干净的毛刷清洗鸭子的表面，同时去除内脏。

#### 5.2 焯水

将洗好的鸭子放入双层电蒸煮桶进行焯水，待水开，上层有浮沫，捞出晾凉，用毛巾擦拭表面的油脂和浮沫。

#### 5.3 涂抹酱料

用刷子将配制好的秘制酱料均匀涂抹在鸭子的表面，等待15-20分钟。

#### 5.4 油炸

将表面处理完成的鸭子放入170℃的锅里油炸5min，捞出，控油。

## 5.5 卤制

将亳州市烹饪协会提供的卤汁和卤料包放进蒸煮桶，用双层电蒸煮桶加热至85℃，将炸好的鸭子和药材放入蒸煮桶进行卤制165min。

## 6 菜品要求

### 6.1 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
适口性	肉结实，咀嚼性好，细腻有弹性	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
气味	无腥味，卤味适中，肉香味浓郁，气味好	
滋味	卤味适中，鲜味适中，肉香味浓郁，回味长，咸味适中，涩味、苦味较不明显	
外观	表皮完整，肉颜色均匀	
色泽	金黄色至浅红色	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 6.2 理化指标

应符合表2的要求

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/ (g/100 g) ≤	65	GB5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》
灰分/ (g/100 g) ≤	1.5	GB5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》
蛋白质/ (g/100 g) ≥	22	GB5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》
氯化钠/ (g/100 g) ≤	0.2	GB 5009.44-2016《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》
总糖/ (g/100 g) ≤	0.3	GB/T 9695.31-2008《肉制品 总糖含量测定》
氨基酸/ (g/100 g) ≥	20	GB5009.124-2016《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》

### 6.3 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

#### 6.4 微生物指标

应符合 GB 2726 的规定。

#### 6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号）的规定。

### 7 制作卫生要求

7.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。

7.2 制作过程应符合《中华人民共和国食品安全法》和 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范的要求。

7.3 烹饪前应检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹饪加工。不应将回收的食品经加工后再次销售。

7.4 油炸食品时，应选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂以及耐腐蚀、耐高温的设备、工具。油温不宜超过190℃，定期过滤在用油，去除食物残渣。煎炸用油重复使用不宜超过3次，重复使用过的煎炸油不能再次用于食品加工。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

#### 8.2 抽样

产品按表 3 规定取样后，均匀捣碎，用于指标检验。

表3 抽样表

取样品种	取样部位	取样比例%	取样数量
白条鸭	鸭胸	50	符合 GB/T 9695.19 中规定的数量
	鸭腿	50	
红嘴鸭	鸭胸	50	
	鸭腿	50	

#### 8.3 出菜检验

产品每批出菜检验项目为感官要求和净含量，通过感官检验和净含量检验合格后方可上菜。理化指标、微生物等项目检验不应少于1次/1月。当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

#### 8.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判定为合格品。若微生物指标有1项不合格，则判定该批产品不合格；若其他指标有不大于2项不符合本标准的规定，可从同批备检样品中加倍对不合格项进行复检，若复检结果仍有1项不符合本标准的规定，判定该批产品不合格。

### 9 标识、容器、运送和贮存

#### 9.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，标注内容包括菜肴名称、加工时间、生产批号、执行标准号等信息。

#### 9.2 容器

陶瓷容器应符合国家质检总局2012年第135号公告及GB 4806.4的要求。其他材质容器应符合国家有关标准的要求。

#### 9.3 运送

菜品制作好后要及时运送，应在适宜食用的温度下运送到就餐地。运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运，冬天应有保温设施或措施。

#### 9.4 贮存

贮存场所环境清洁卫生，低温（一般4℃），贮存时间一般为24-48h，不宜过长，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他影响产品质量的物品混贮。

参考文献

- [1] 中华人民共和国主席令第21号 《中华人民共和国食品安全法》
- [2] 国家市场监督管理总局（2018）12号 《餐饮服务食品安全操作规范》
- [3] GB/T 20558—2006 地理标志产品 符离集烧鸡
- [4] SB/T 10611—2011 扒鸡
- [5] DB41/T 373—2004 道口烧鸡
- [6] DB43/T 1877.1—2020 宁乡口味菜第1部分：黄焖花猪肉
- [7] T/CNLIC 009—2019 符离集烧鸡
-