

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 002—2024

### 增城小吃 九和鹅汤糍 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking goose broth with  
glutinous rice ding of Jiuhe Village

2024-09-18 发布

2024-10-01 实施

广州市增城区餐饮协会 发布

## 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。

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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广州市增城区技能人才产教融合促进会、广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州市九和鹅村餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：谭礼浩、谭五丰、陈小敏、李万堃、王近祥、张学涛、李莉楠、何晓玲、黄小娃、蒲文娟、邹锦康、陈开强、何华英、张志文、刘志英、罗杰文、蒋永亮。

# 增城小吃

## 九和鹅汤糍 制作技术规范

### 1 范围

本标准规定了增城小吃九和鹅汤糍制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、加工工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃九和鹅汤糍的制作。

### 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 1534-2017 花生油（含第1号修改单）
- GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类
- GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量
- GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- LS/T 3240-2012 汤圆用水磨白糯米粉
- DB4418/T 011-2020 地理标志产品 清远乌鬃鹅
- GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- NY/T 580-2002 芹菜
- 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**鹅汤糍** goose broth with glutinous rice ding

一种结合了糯米糍粑和咸鹅肉的传统美食，又被称为鹅汤粄。制作时，将糯米面团搓制成长条形，与鹅肉、鹅杂以及芹菜、蒜苗等一起煮制而成，口感软糯鲜甜，是广东客家人的传统小吃。

#### 3.2

**九和鹅汤糍** goose broth with glutinous rice ding of Jiuhe village

广州增城中新镇的特色小吃，在中新镇福和片区、永宁街、荔城街一带较为流行，精选乌鬃鹅，保留传统鹅汤糍的制作技法，已申请广州市增城区非物质物化遗产。

#### 3.3

**乌鬃鹅** black mane goose

鸭科，体质结实，体躯宽短，背平。主要产区为广东省清远市北江河两岸。原产于广东省清远市，故又名清远鹅。因羽毛大部分为乌棕色，而得此名。

## 3.4

## 煮 boil

一种烹调方法，以沸腾的清水或汤水作为传热介质将食品加热致熟的烹饪方法。

## 4 要求

## 4.1 原料

## 4.1.1 乌鬃鹅

应符合 DB4418/T 011-2020 的规定。

## 4.1.2 糯米粉

应符合 LS/T 3240-2012 的规定。

## 4.2 辅料

## 4.2.1 芹菜

应符合 NY/T 580-2002、GB/T 21725-2017 的规定。

## 4.2.2 蒜苗

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

## 4.3 调味料

## 4.3.1 食盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

## 4.3.2 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

## 4.3.3 白胡椒粉

应符合 GB 31644-2018 的规定。

## 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

## 4.5 烹饪器具及要求

## 4.5.1 烹饪器具

炒锅、汤煲、S形吊钩、斩刀、片刀、炒勺、不锈钢盆、汤勺等。

## 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

### 5 制作场所及设施、设备要求

#### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

#### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 九和鹅汤糍的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 九和鹅汤糍的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 九和鹅汤糍制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

#### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

### 6 制作过程控制及机构、人员管理

#### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 7 制作工艺

#### 7.1 选鹅

制作九和鹅汤糍使用纯种乌鬃鹅，鹅龄在 130 天左右的最佳。

#### 7.2 割鹅

将挑选好的乌鬃鹅放血干净，其中往鹅血中加入少许食盐和清水保留备用。将血放干净的鹅浸入水温 70℃ 左右的热水中，确保整只鹅完全浸没，其中用工具翻动鹅身，保证每个部位都与热水充分接触。浸泡 2~3min 后，将鹅捞出，用手或刀背将鹅毛拔除，注意拔毛的力度，避免破坏鹅的表皮。将鹅下腹部切开，取出内脏，洗净备用。

### 7.3 煲鹅

将炒锅洗净加水，放入去内脏的整鹅。待锅中水沸腾，保持微沸状态，待鹅浸泡 10min 后，捞出倒挂，用沸水浇灌鹅的腹腔 3min，然后再次放进锅中浸泡，重复以上动作三遍。将整鹅放置在通风处，自然晾干 10min。

### 7.4 腌鹅

将晾干完全的整鹅，用食盐均匀涂抹在鹅身的各处，包括鹅腹腔内部，并进行按揉，然后常温下静置 2~3h，或低温冷藏 1~2 天备用。

### 7.5 斩件

将腌制好的鹅肉，斩成大小均匀适中的块状。将鹅血切块，鹅杂进行刀工处理后留用。

### 7.6 搓糯米团

将糯米粉过筛，加入适量清水揉搓，制成硬度适中的糯米团。

### 7.7 煮鹅汤糍

将汤锅加入煲鹅的鹅汤烧热，然后加入鹅肉、鹅血、鹅杂，并把准备好的糯米团现搓制成椭圆形的小丁状，大小如成人小拇指一起放入鹅汤中煮制，待糯米糍浮起，加入备好的芹菜段、蒜苗段，适量食盐、胡椒粉翻煮片刻即可。

表 1 煮制鹅汤糍的各原料的使用量

材料	鹅肉	鹅血	鹅杂	糯米糍	芹菜段	蒜苗段	食盐	胡椒粉	备注
单位	g	g	g	g	g	g	g	g	参考一份的量，可根据个人的口味进行调整
数量	100	50	50	150	15	15	5	5	

### 7.8 成品要求

成品要求汤鲜味美、色泽诱人，鹅肉咸鲜浓郁、肥而不腻，糯米糍软糯爽滑、老少皆宜。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生要求、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 A

(资料性)  
九和鹅汤糍成品图片

九和鹅汤糍成品图片见图A.1。



图A.1 煮制好的九和鹅汤糍

(资料性)

### 特征性原料介绍—乌鬃鹅

乌鬃鹅属鸭科，体质结实，体躯宽短，背平。产于广东省清远市北江河两岸。原产于广东省清远市，故又名清远鹅。因羽毛大部分为乌棕色，而得此名，又称黑鬃鹅。中心产区位于清远市北江两岸的江口、源潭、洲心、附城等 10 个乡。该鹅分布在粤北、粤中地区和广州市郊，以清远市及邻近的花县、佛岗、从化、英德县市较多。乌鬃鹅是小型灰色鹅种，据记载自宋朝就已经开始有乌鬃鹅的饲养，流传至今，是当地群众喜爱的鹅种。

清远乌鬃鹅被列为广东省四大名优鹅种之一，属小型鹅种，因其颈至背鬃毛有一明显黑色羽毛带，故称乌鬃鹅，肉质鲜美，体形适中，骨骼小，肉嫩而多汁，是珠三角及港澳地区烹饪烧鹅的上乘原料，久负盛名。早在 20 世纪 50 年代前，清远乌鬃鹅就享誉海内外，是出口港澳和东南亚的主要鹅种。

2007 年 12 月 13 日，原国家质检总局批准对“清远乌鬃鹅”实施地理标志产品保护。



图B.1 乌鬃鹅