

T/SHXC

团 体 标 准

T/SHXC 015—2024

深沪十八道传统菜品
金枪鱼松手撕鸡

Shenhu Eighteen Traditional Dishes

Tuna Fish Floss Shredded Chicken

2024 - 12 - 25 发布

2024- 12 - 31 实施

晋江市深沪小吃同业公会

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专利的责任。

本文件由晋江市深沪小吃同业公会提出并归口。

本文件起草单位：晋江市深沪小吃同业公会、晋江凯来酒店有限公司、晋江半岛酒店有限公司。

本文件主要起草人：黄清海、戴伟军、张永钦。

引言

0.1 概述

深沪镇位于晋江东南部。依山面海，山清水秀，风光旖旎，素有“峙海金狮”之称，是晋江市的重要渔港。深沪湾地理位置得天独厚，鱼类丰富，为深沪美食提供了天然海鲜特色食材。

深沪人秉承了闽南菜系、晋江传统宴席的饮食文化特色，融入了当地出海、婚嫁、寿辰等礼仪风俗，孕育出“深沪十八道”风味宴席。菜品由前菜、主菜、汤品和甜汤组合而成，汇集了深沪地域海鲜制品食材，体现了朴实、优雅、快捷、实惠的特点，注重绿色、营养、健康，突出吉祥，象征美好，是晋江著名的传统风味宴席，深受百姓喜爱，成为当地饮食文化的一道亮丽风景线。

金枪鱼松手撕鸡是深沪十八道传统菜品，以河田鸡、金枪鱼松为主要原料，将河田鸡卤制熟后，取鸡脯肉撕成碎条状，拌入调味料焙干后，撒入金枪鱼松制成的美味菜肴。具有外观金黄、鱼松酥脆、鸡肉细嫩、干香可口，营养丰富，老少皆宜。

0.2 金枪鱼松手撕鸡典型外观形态

金枪鱼松手撕鸡典型外观形态见附录 A

0.3 金枪鱼松手撕鸡传统配方

金枪鱼松手撕鸡传统配方见附录 B

深沪十八道传统菜品 金枪鱼松手撕鸡

1 范围

本文件规定了深沪十八道传统菜品 金枪鱼松手撕鸡（简称鱼松鸡丝）的术语和定义、特征、要求、检验规则、容器与送菜、服务要求。

本文件适用于深沪十八道传统菜品 金枪鱼松手撕鸡的制作、检验和销售。

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 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 18186 酿造酱油
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30383 生姜
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
SB/T 10416 调味料酒
T/SHXC 001 地理标志证明商标产品 深沪金枪鱼松

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

深沪十八道 Shenhu Eighteen Dishes

以深沪地域特色食材为主要原材料，制作的具有晋江风味宴特点和固定组合形式构成的18道菜肴，包括前菜、主菜、主食、汤品和甜汤，所形成的深沪传统宴（席）。

[来源：T/SHXC 014-2024，定义3.1]

3.2

金枪鱼松手撕鸡 Tuna Fish Floss Shredded Chicken

以鸡肉、金枪鱼松为主料，将鸡肉卤制熟后，焙干表面水分，取鸡脯肉撕成条状，撒上金枪鱼松制成的菜肴。

4 特征

4.1 原辅料

4.1.1 金枪鱼松：应采用地理标志证明商标产品深沪金枪鱼松。

4.1.2 鲜鸡肉：宜选择采用国家地理标志保护产品河田鸡。一般应饲养六个月以上，体重 1kg 左右。

4.2 烹饪方法

4.2.1 主要原料配比

鸡脯肉、金枪鱼松重量比为1：1。

4.2.2 操作特征

将卤制的鸡脯肉拍松后，沿鸡肉纤维方向用手撕成条状，长约8cm，宽约3cm的，焙干表面水分，撒入金枪鱼松及葱、香菜。

4.3 风味特色

鱼松酥脆，鸡肉细嫩。

5 要求

5.1 原辅料要求

按附录B的要求选择原辅料。原辅料质量应符合以下要求：

- a) 烹饪用水应符合 GB 5749 的规定。
- b) 金枪鱼松应符合 T/SHXC 001 的规定。
- c) 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- d) 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- e) 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- f) 麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- g) 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- h) 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- i) 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- j) 辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。

- k) 红辣椒应符合 NY/T 1711 的规定。
- l) 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- m) 葱、香菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

用清水洗净鸡内膛和表皮，去除剩余绒毛，置于清水中浸泡、漂洗 3 次以上，沥干；将葱、姜、蒜、香菜洗净、沥干，切成段、片或碎花。

5.2.2 预加工

将鸡肉置于冷水锅中，背朝上水淹没背脊，放入姜、葱、辣椒、料酒、酱油、食用盐、糖、味精等调料，先大火煮沸后去除浮沫，再改用文火沸而不腾煮至10min，将鸡翻转背，朝锅底继续煮至（过程中将鸡腔内的汤汁倒出两次）八成熟，关火。用原汁浸泡20min后捞出，置于冷开水中冷却到室温捞出晾干。

5.2.3 烹调

取鸡脯肉200g，将其拍松，用手撕成条状，置于盘中，拌入芝麻油、辣味露等调味料，放入烤箱中加热，焙干表面水分取出。在面上铺撒金枪鱼松，用葱花、香菜等点缀。

5.3 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	份量与碗碟相协调	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色泽	表面金黄，点缀红青绿	
质地	鱼松酥脆，鸡肉脆韧、细腻	
口味	干香，微辣	
形态	蓬松、丰满	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

污染物限量应 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留限量和兽药残留限量应符合GB 2763和GB 31650的规定。

5.4.3 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定，微生物限量还应符合GB 2726-2016中3.4.2的规定。

5.5 食品添加剂

不得使用化学食品添加剂。

5.6 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6 检验规则

6.1 出菜

每道菜品应经感官检验合格后，方可出菜。

6.2 仲裁

当顾客和供菜方对菜品质量、卫生问题产生异议时，由双方共同协商解决，协商不成的，应封样送餐饮质量管理部门仲裁。

7 容器和送菜

7.1 容器

菜品盛装器具应符合GB 4806.4的规定。

7.2 送菜

菜品制成后应及时送达顾客，应在适宜食用的温度下送达就餐地点。运送工具应清洁卫生，冬天应有保温设备或措施，不得与易污染和易串味的物品混装运送。

8 服务要求

8.1 工作人员应着工作服。进入工作区域前应洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服、帽，仪容仪表整洁，不留长指甲，不佩戴首饰，不外露长发。

8.2 服务员应能准确的报出菜品名称，并熟悉菜品的特征和制作过程。

8.3 若顾客在食用前提出质疑，服务员应作出解释。若确实存在质量问题的，应予以更换。

附 录 A
(资料性)
金枪鱼松手撕鸡典型外观形态

A. 1 金枪鱼松手撕鸡典型外观形态示例见如下：



图 1 金枪鱼松手撕鸡典型外观形态示例

附 录 B
(资料性)
金枪鱼松手撕鸡传统配方

B. 1 金枪鱼松手撕鸡传统配方：

主料：鸡肉（整只）1000 g、金枪鱼松200 g；

配料：食用盐10 g、酱油15 g、芝麻油15 g、料酒20 g、味精10 g、辣鲜露10 g、白砂糖少许、葱、姜、香菜、红辣椒少许。

参 考 文 献

- [1] 市场监督管理总局（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号） 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告
-