

ICS 67.020
X10

团 体 标 准

T/ WZSYSYSH 002—2020

梧州纸包鸡加工规程

2020 - 11 - 01 发布

2020 - 11 - 16 实施

梧州市饮食业商会 发布

前 言

本文件根据GB/T 1.1—2020给出的规则编写。

本文件由梧州市饮食业商会提出。

本文件主要起草单位：梧州市产品质量检验所、梧州市饮食业商会、广西梧州市长洲区半闲居品味食府、广西新粤西楼食品有限公司、梧州市粤友餐厅

本文件主要起草人：李倩雯、肖照华、黎英伦、李萍、蔡宇春、李镇坤、岑昕霖、禰永均、何治霆、杨振华、林艳光、谭丽卓、李展宁

梧州纸包鸡加工规程

1 范围

本文件规定了梧州纸包鸡的术语和定义、原料及要求、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间、加工过程卫生及人员要求。

本文件适用于以鲜鸡为原料加工的纸包鸡制品，仅限现场食用。

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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 4806.8 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10781.2 清香型白酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜冻禽产品
- GB 18186 酿造酱油
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

3.1

梧州纸包鸡

以鲜鸡为原料切件经酱汁腌制后用油纸包裹进行浸炸而制成的可即食肉制品。

4 原料及要求

4.1 鲜鸡

应符合GB 16869及GB 2707的规定，以重量（1250~1500）g的活项鸡为宜。

4.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定，用量（1500~2000）g。

4.3 玉扣纸

应符合GB 4806.8的规定。

4.4 调味料

应符合国家相关标准及有关规定。。

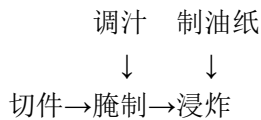
4.5 其他

洗涤和烹调用水应该符合GB 5749的要求。

5 制作工艺

5.1 纸包鸡

5.1.1 纸包鸡加工工艺流程



5.1.2 纸包鸡加工工艺

- a) 切件:将经屠宰并净膛后的鲜鸡，洗净，切件并沥干水。
- b) 制油纸:将玉扣纸裁成（400×400）mm的正方形，放入（150~170）℃热油内炸约1min，捞出沥油备用。
- c) 调汁:将生抽酱油100g、老抽酱油10g、白砂糖50g、白酒20g及适量五香粉、胡椒粉、味精、麻油进行搅拌，至白砂糖完全溶解即可，也可根据个人口味增减其他调味料进行制作。
- d) 包纸:将鸡块加入调好的酱汁搅拌均匀，逐块撒上葱花，用油纸包裹成长方形。
- e) 浸炸:将植物油置大火上，加温至210℃，放入包好的鸡块，保持油温在（170~180）℃炸（5-7）min，鸡块正、反面稍作翻转，捞出置于滤网上沥油。

6 盛装

6.1 盛器应符合GB 14934要求。

6.2 宜采用浅口瓷器装盘。

7 质量要求

7.1 色泽

金黄。

7.2 气味及口味

皮脆肉嫩，酱香浓郁，无异味。

7.3 组织形态

块形大小均匀、边缘整齐。

8 最佳食用时间

从烹饪完成至食用，时间不超过15min为宜。

9 加工过程卫生及人员要求

应符合GB 14881的相关规定。
