

T/SXPX

山西省烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/SXPX 016—2021

北芪蒸酥鸡

2021 - 08 - 19 发布

2021 - 09 - 01 实施

山西省烹饪餐饮饭店行业协会 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 原料及要求..... 1

5 烹饪器具..... 2

6 制作工序..... 3

7 装盘..... 3

8 质量要求..... 4

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。

本文件由山西省烹饪餐饮饭店行业协会提出并归口。

本文件起草单位：山西省烹饪餐饮饭店行业协会、北国芙蓉餐饮集团。

本文件主要起草人：冯守瑞、赵芙蓉、刘建军、付丙振、孟庆石、马小静、李晨伟、贾 豪。

北芪蒸酥鸡

1 范围

本文件规定了北芪蒸酥鸡的术语和定义、原料和要求、烹饪器具、制作工序、装盘和质量要求。
本文件适用于以鸡为主料烹调制作的北芪蒸酥鸡。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20554 海带
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 11192 辣椒油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蒸

指用水沸腾后产生的水蒸气为传热介质，使食物成熟的一种烹调方法。

3.2 大同正北芪

恒山黄芪又叫正北芪是山西大同特产，来源于豆科植物膜荚黄芪或蒙古黄芪的干燥根，是种名贵中药材。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：炸好的鸡块 300g。

4.1.2 配料：泡好的海带丝 70g、大同正北芪 2g。

4.1.3 辅料：鸡蛋 300g、食用淀粉 400g、葱花 25g、姜末 15g、香菜 5g、干红朝天椒 5g、大料 10g、生活饮用水 1000ml。

4.1.4 调味料：生抽 15ml、料酒 150ml、盐 10g、花椒面 5g、鸡粉 5g、味精 5g、胡椒粉 5g、辣椒油 5ml。

4.2 要求

4.2.1 鸡块应符合 GB 2707 的规定。

4.2.2 海带丝应符合 GB/T 20554 的规定。

4.2.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

4.2.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.2.5 葱应符合 NY/T 744 的规定。

4.2.6 姜末应符合 GB/T 30383 的规定。

4.2.7 干红朝天椒应符合 GB/T 30382 的规定。

4.2.8 香菜、大料、花椒面、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.10 生抽应符合 GB 2717 的规定。

4.2.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.12 盐应符合 GB 2721 的规定。

4.2.13 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。

4.2.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.2.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

4.2.16 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃气灶、电磁灶或其他灶具，见图1、图2、图3。



图 1 燃气灶



图 2 电磁灶



图 3 蒸箱

5.2 炊具

宜选用炒勺、双耳炒锅及其他炊具，见图4。



图 4 双耳炒锅

5.3 器具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工序

6.1 烹调

6.1.1 将鸡剁成 30mm~35mm 的方块，冲净血水，控干水份备用。

6.1.2 鸡块按 5000g 的比例放入器皿中，加鸡蛋 300g、食用淀粉 400g、盐 10g、花椒面 5g、胡椒粉 5g、料酒 150ml、葱花 10g 和姜末 5g 拌匀；热锅放油加热至 180℃~210℃，放入鸡块炸至金黄捞出备用。

6.1.3 将炸好的鸡块取用 300g 放入器皿中，再加入味精 5g、鸡粉 5g、大料 10g、干红朝天椒 5g、葱 15g、姜 10g、海带丝 70g 和大同正北芪 2g，加入高汤 500g 上笼蒸 90 分钟左右取出，取出再加入生抽 15ml，辣椒油 5ml 调味出锅盛器，撒香菜 5g 即成。北芪蒸酥鸡成品见图 5。

6.2 成菜关键

6.2.1 鸡块剁好一定要泡净血水。

6.2.2 上浆时不能上的太多。

6.2.3 在炸鸡块时一定要炸至金黄。

6.2.4 在蒸时不要蒸的过火，但要蒸到位。



图 5 成品

7 装盘

宜选用直径为200mm~250mm金属锅，见图6。



图 6 金属锅

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

金黄。

8.1.2 质感

肉质细嫩。

8.1.3 口味

咸鲜适口，滋味鲜美。

8.2 卫生要求

应符合GB 31654的规定。
