

ICS 67.020
X10

团 体 标 准

T/SGCX 001-2022

代替 T/SGCX 001-2021

南雄梅岭鹅王烹饪工艺规范

2022 - 01 -19 发布

2022 - 01 -19 实施

韶关市餐旅烹饪协会 发布

目 次

前言.....	2
引言.....	3
1 范围.....	4
2 规范性引用文件.....	4
3 术语和定义.....	4
4 原材料要求.....	4
5 工艺流程.....	5
6 烹饪器具.....	5
7 盛装.....	5
8 技术关键.....	5
9 质量要求.....	5
10 最佳食用时间.....	6
11 知识拓展.....	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1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。

本文件由韶关市餐旅烹饪协会提出。

本文件起草单位：韶关市餐旅烹饪协会。

本文件主要起草人：罗乐天、邓祖荣、杨帆、高敏、陈明智、李勇、神三强、李辉祥、朱强明。

本文件于2022年1月19日发布。

引 言

“梅岭鹅王”是南岭地域颇有名气的一道名菜，南雄梅岭是中国南北的交通咽喉，在唐朝，为了开疆拓土的军事需要，朝廷曾派张九龄在梅岭山中开辟一条山路，并设有关隘以及开设客栈，当地人就以家养的土鹅配上美味的佐料制成焖鹅招待，浓酽香扑的鹅让张九龄食欲大增，赞不绝口。梅岭山区环境优美，水质优良，孕育出品质极佳的梅岭鹅，使梅岭鹅与其他地方喂养的口感大为不同，其鹅食青草、菜叶长大，且运动量大，肉质紧实。“梅岭鹅王”美名延续至今。

菜点典型形态示范：



南雄梅岭鹅王烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了南雄梅岭鹅王烹饪工艺规范的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间、知识拓展。

本文件适用于烹制南雄梅岭鹅王。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 18186 酿造酱油

T/JSQA 008-2020 食用盐(精制盐)

GB/T 30383 姜

GB/Z 26578 大蒜生产技术规范

GB/Z 26583 辣椒生产技术规范

SB/T 10967-2013 红辣椒干流通规范

GB/T 30381-2013 桂皮

NY/T 1885 绿色食品 米酒

GB 2716 食用油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

“梅岭鹅王”是南雄特色菜肴，在省内外有较高知名度，是深受广大消费者欢迎的招牌菜、名牌菜、特色菜或创新菜。

据介绍，“梅岭鹅王”是采用祖传的配方，其做法与众不同。“鹅王”还没有端上桌，农家土鹅那种特有的香味就已经在空气中“放肆”了，让人的涎水漾漾地就上来了。“鸭王”做好之后琳琅满目的一盘，光从外表上已经吸引得口水流不停了。品尝一口，鲜滑香软，尤其是堪比川菜和广西麻辣味，着实让人流

连不止。

4 原材料要求

4.1 主副料

光鹅2500克，应符合GB 2707的有关规定。

4.2 料头

大蒜50克，应符合GB/Z 26578的有关规定。

老姜50克，应符合GB/T 30383的有关规定。

黄辣椒5克，应符合GB/Z 26583的有关规定。

青红辣椒各10克，应符合GB/Z 26583的有关规定。

辣椒干25克，应符合SB/T 10967-2013的有关规定。

4.3 调味料

精制盐6克，应符合T/JSQA 008-2020的有关规定。

味精5克，应符合GB 2720的规定。

酱油25克，应符合GB 18186的规定。

米酒150克，应符合NY/T 1885的规定。

食用油200克，应符合GB 2716的规定。

桂皮10克，应符合GB/T 30381-2013的有关规定。

陈皮5克。

草果15克。

清水500克，应符合GB 5749的规定。

5 工艺流程

5.1 将光鹅洗净拆件。

5.2 鹅件放镬里加入清水，飞水，捞出，用清水洗净，沥干水分。

5.3 猛火烧镬，加入食用油，老姜，大蒜爆香，然后加入鹅肉进行爆炒，再加入米酒焖10分钟。

5.4 焖至收干汤汁，加入青红椒块装盘即可。

6 烹饪器具

6.1 炉灶：宜选用燃气灶。

6.2 炊具：宜选用Φ32cm钢锅、炒锅。

7 盛装

盛装器皿:圆白汤窝。

8 技术关键

8.1 米酒, 鹅什, 黄辣椒三样材料不可少。

8.2 鹅肉需爆香, 上色, 方可加入米酒和清水焖制。

9 质量要求

9.1 色泽

酱色光亮。

9.2 香味

浓酽香扑。

9.3 口味

酥麻浓辣。

9.4 质感

鲜滑香软, 柔韧多汁。

10 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后, 至食用时间不超过15min为宜, 食用温度以60℃为宜。

11 知识拓展

因梅岭鹅王在当地偏辣, 制作时可适当减少辣椒的使用量, 便于食用。
