

ICS 号：67.040

中国标准文献分类号：X10/29

T/WXCY

团体标准

T/WXCY0005—2022

裹酱炸鸡

Fried chicken with sauce

2022-10-1 发布

2022-10-1 实施

无锡市烹饪餐饮行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编制。

本标准由无锡市烹饪餐饮行业协会提出并归口。

本标准起草单位：

无锡市烹饪餐饮行业协会、滨海小而美餐饮管理有限公司、无锡商业职业技术学院、无锡皇亭小吃有限公司

本标准主要起草人：

陈浩、陈金标、钱金圣、张莉娟、束凤鸣、沈敏、董慧、李旋旋、袁琦玉、张新敏、杨乐、李丽
本标准首次发布。

裹酱炸鸡

1 范围

本标准规定了裹酱炸鸡的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、菜品要求、检验方法等内容。
本标准适用于餐饮业以鸡腿（琵琶腿）为主要原料，烹制而成的裹酱炸鸡。

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 1886.60-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.41-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.235-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
- GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定（2022-12-30 实施）
- 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 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.91-2017 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.9-2016 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.148-2014** 食品安全国家标准 植物性食品中游离棉酚的测定
- GB 5009.202-2016** 食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）的测定
- GB 5009.229-2016** 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 317-2018 白砂糖
- GB/T 1535-2017 大豆油（含第1号修改单）
- GB/T 5461-2016 食用盐
- GB/T 8884-2017 食用马铃薯淀粉
- GB/T 20882-2007 果葡糖浆
- GB/T 20883-2017 麦芽糖
- GB/T 23183-2009 辣椒粉
- NY/T 956-2006 番茄酱
- NY/T 957-2006 番茄粉
- NY/T 960-2006 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1071-2006 洋葱
- NY/T 1073-2006 脱水姜片 and 姜粉
- SB/T 10754-2012 蛋黄酱
- SB/T 10755-2012 芥末酱
- SB/T 10882-2012 大蒜流通规范
- SB/T 11168-2016 餐饮烹炸操作规范
- 餐饮服务食品安全操作规范（修订版）（国食药监食〔2018〕12号）

3 术语和定义

3.1 酱 以豆酱、面酱、辣椒酱、番茄酱等为基料，添加其它辅料混合制成的供佐餐用的复合酱类，有不同的风味，如咸鲜味、酱香味、甜辣味、甜味、酸甜味、芥末味、咖喱味、不同辣度的辣味等。

3.2 炸 用大量食用油作为传热介质，将食物放入热油中，使原料成熟的烹调方法。一般原料在炸制前多用调料腌制入味，炸制时又有挂糊（或拍粉）与不挂糊之分。

3.3 烹炸油 用于烹炸食物的食用植物或动物油脂，选择热稳定性好、适合油炸加工的食用油脂，例如常用的棕榈油、豆油、菜籽油、花生油等。

4 原料及要求

应采购、选用符合相关标准的原料，原料的参考配方与采购标准见表 1。

表 1 裹酱炸鸡原料及参考配方

类别	名称	参考配方 (g)	标准	备注
主料	鸡腿	1000	GB 2707	L 号琵琶腿，每只 130g~150g
	食盐	33	GB/T 5461	可批量制成固定风味的粉状腌料
白砂糖	GB/T 317			
味精	GB 2720			
辣椒粉	GB/T 23183			
大蒜粉	SB/T 10882			
洋葱粉	NY/T 1071			
番茄粉	NY/T 957			
芹菜粉	NY/T 960			
姜粉	NY/T 1073			
大豆油	GB/T 1535			
辅料	淀粉	100	GB/T 8884	马铃薯淀粉
	烹炸油	150	GB/T 1535	大豆色拉油
酱料	蜂蜜	200	GB 14963	此酱料为蜂蜜芥末味
	芥末酱		SB/T 10755	
	白砂糖		GB/T 317	
	食盐		GB/T 5461	
	蛋黄酱		SB/T 10754	
	果葡糖浆		GB/T 20882	
	番茄酱		NY/T 956	
	麦芽糖		GB/T 20883	
	食醋		GB 2719	
	姜黄		GB 1886.60	
	黄芥粉		T/SXAGS 0007	
	黄原胶		GB 1886.41	
	柠檬酸		GB 1886.235	
	植物油		GB 2716	
水	GB 5749			
				可批量制成不同风味的酱料

5 烹饪器具

5.1 宜采用有调节炸油的温控装置和定时装置的专用烹炸设备设施，建议使用油水混合油炸机。

5.2 食物烹炸过程中使用的工器具，宜为不锈钢材质，或其它耐高温、不会引发油的品质不良变化的材质。

5.3 器具应选用符合国家规定的计量器具（电子称）。

6 制作工艺

6.1 工艺流程

原料→初加工→腌制→拍粉→炸制→裹酱→出品

6.2 工艺要点

6.2.1 初加工

根据生产需要从冷库中取出一定量的冷冻分割鸡腿，每只剁4刀成大小相近的5块，每块重26g~30g。新鲜鸡腿与冷冻鸡腿同样处理。

6.2.2 解冻

将冷冻的鸡腿放入洁净解冻槽内，摊放高度应控制在5~10cm，再放清水淹没5~10cm解冻，每隔10m换一次清水，待鸡肉恢复了弹性，手捏肉中无硬块感即解冻完成，沥掉血水。

6.2.3 腌制

鸡块每1000g，加入配好的腌料33g，用搅拌器搅拌，让所有粉状腌料与鸡块混合均匀，放0℃~4℃冰箱冷藏室保存，腌制时间4h~24h，即腌制4h后即可炸制，须在24小时内烹炸。填好腌制单（日期、时间、鸡块数量、签名）。

6.2.4 拍粉

将腌好的鸡块放入洁净不锈钢盆内，再放入定量淀粉，双手戴上接触食品用胶乳手套，插入淀粉，将鸡块翻起与淀粉混合拌和，使鸡块沾粉均匀，再两手相叠，沿顺时针方向转圈压2次，最后在中心压1次，最后用孔径1.2cm的不锈钢抖蓝筛掉多余的淀粉及颗粒状的碎屑，保持上粉干燥足量。

6.2.5 炸制

炸制分初炸和复炸。

初炸：每12升炸油可一次炸鸡块数量为2kg~2.4kg。将炸锅油温调至150℃~160℃，鸡块经6.2.4步骤拍粉后，立即下锅炸制，及时抖动炸篮，抖动时鸡块不能露出油面，并记时5min出锅。出锅后在炸锅上方漏油5~10s，放入不锈钢桶中待复炸。

复炸：每5升炸油可一次炸鸡块数量为480g~500g。升高油温至170℃~180℃（待客时保持油温100℃），投入初炸的鸡块复炸，并记时2min出锅。出锅后在炸锅上方漏油5s，放入不锈钢桶待用。初炸和复炸时间间隔不超过1h。

6.2.6 裹酱

将不锈钢桶中复炸后的鸡块，按用餐对象的需求，每480g~500g鸡块复炸后加入酱料100g~110g，单手套上一次性食品手套，将鸡块翻起与酱料迅速拌匀，再取出鸡块，用锡纸包裹，即可出品。

6.2.7 出品

炸鸡出品分堂食和打包。

堂食：直接将锡纸包裹的鸡块上桌（可配其他食品、饮料），由顾客自取食用。从锡纸包裹到食用时间，不超过3min，食用温度50℃~55℃为宜。锡纸要求符合GB 4806.9。

打包：将锡纸包裹的鸡块，装入打包外包装容器。外包装应便于携带和运输，能保护食品免受雨淋、潮湿、曝晒、破损、变质等；有防卤汁外渗和防洒漏的功能。

应提示消费者，打包炸鸡宜在30min内立即食用。储存条件和食用要求，0℃~5℃冷藏储存，保存期≤24h。使用微波炉加热打包炸鸡，应使用微波炉专用容器。

7 要求

7.1 感官指标

炸鸡感官指标应符合表2的要求。

表2 感官要求

项目	指标
色泽	鸡块色泽金黄，裹酱后，表面有酱汁的颜色，无焦、生现象
滋味	鸡块咸鲜微甜，并配有酱汁的滋味
气味	鸡块里外香味浓郁、自然，无霉味、哈喇及其他异味

质地	外酥脆、内鲜嫩
形状	不规则圆形的块状
杂质	无视力可见异物、杂质

7.2 营养成分

菜品营养成分应符合表 3 的要求。

表 3 营养成分

项目	营养成分 (以每 100g 可食部计)	检验方法
可食部	≥ 75	
能量	≥ 276kcal	
蛋白质	≥ 14.9g	GB 5009.5
脂肪	≥ 20.3g	GB 5009.6
碳水化合物	≥ 8.3g	GB 5009.9
钠	≤ 532mg	GB 5009.91

7.3 安全卫生

7.3.1 菜品的卫生应符合《中华人民共和国食品安全法》和《食品卫生通则》的有关规定。

7.3.2 烹炸油的安全

应每日观察烹炸油的外观和气味。如果在烹炸过程中，烹炸油出现浑浊、散发异味、过量油烟或大量的持续泡沫时，或者炸制的食品有不良风味或有异味、颜色不正常等迹象时，应将烹炸油全部废弃。可使用食用油品质量检测仪，快速检测。烹炸油的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 烹炸油的理化指标

项目	指标	检验方法
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	5	GB 5009.229
极性组分/% ≤	27	GB 5009.202
游离棉酚/(mg/kg) (棉籽油) ≤	200	GB 5009.148

7.3.3 微生物指标应符合表 4 的规定。

表 5 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

8.1.1 总则

8.1.1.1 感官分析评价的一般性原则与检验结果的分析处理应符合 GB/T 10220 的规定。

8.1.1.2 评价样品时要有一定的时间间隔，应根据具体情况选择适宜的检验时间。

8.1.2 分析评价组

成员应包括符合 GB/T16291 规定的专家，人数可根据具体实际情况而定，但不应少于 5 人。

8.1.3 检验方法

色泽：在正常白昼的散射光线下，采用视觉鉴别法进行。

气味：菜品温度在 50℃~55℃时，采用嗅觉鉴别法进行。

味道：菜品温度在 50℃~55℃时，采用味觉鉴别法进行。

质地：菜品温度在 50℃~55℃时，采用触觉鉴别法进行。

形态：在正常光线下，采用视觉鉴别法进行，菜品形状的测定应使用分度值为 1mm 的透明直尺进行。

8.2 营养成分检验

可按照 GB 5009.5、GB 5009.6、GB 5009.91、GB 5009.8 的方法测定炸鸡中蛋白质、脂肪、糖类及钠的含量。

8.3 卫生检验

8.3.1 按照《食品卫生通则》的规定进行。

按 GB 5009.229、GB 5009.202、GB 5009.148 分别检验酸价、极性组分和游离棉酚。

8.3.2 微生物指标

按 GB 4789.2、GB 4789.3 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 抽样

抽样用菜品应按 6 制作工艺进行烹制。按分析项目要求采样 10 份。取 5 份用于分析，另 5 份备用。样品应编码，并尽快随机地分发给评价员，趁热于 5min 内进行检验。

9.2 店内检验

每批相同种类的菜品按 9.1 的规定抽样后，按 7 要求规定项目进行检验。

9.3 判定规则

店内检验的项目中，若有一项指标不合格，允许用备样复验一次，判定以复验结果为准。