

ICS 67.020
X10

团 体 标 准

T/SGCX 006-2022

黄焖酸笋鸭烹饪工艺规范

2022 - 10 -24 发布

2022 - 10-24 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10月24日首次发布。

引 言

酸笋焖鸭，在南雄饮食广为盛行，南雄农家腌制的酸笋味道独特，爽脆无水渍味，酸味醇而不呛喉，与本地麻鸭焖制，闻而不腥，酸而不腻，胃口大增。在寒冷的冬季食用，颇具特色风味。鸭肉营养丰富，蛋白质含量高，富含钙、铁、磷、硒等矿物质及维生素 A、硫胺素、核黄素等营养元素。鸭肉具有补肾健脾、滋补营养之功效，对防治心脑血管疾病有很好的食疗作用。

菜点典型形态示范：



黄焖酸笋鸭烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了黄焖酸笋鸭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。

本文件适用于烹制黄焖酸笋鸭。

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/T 30762-2014 主要竹笋质量分级

SB/T 10967-2013 红辣椒干流通规范

GB/T 30383-2013 生姜

GB/Z 26578-2011 大蒜生产技术规范

GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖

T/JSQA 008-2020 食用盐(精制盐)

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油

GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油

GB/T 8233-2018 芝麻油

T/JSJLXH 001-2022 米酒

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

T/CFNA 6104-2022 月桂叶（香叶）

GB/T 32727-2016 肉豆蔻

GB 5009.22-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.24-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4927-2008 啤酒

GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

黄焖酸笋鸭是广东韶关南雄一带的汉族客家风味名菜，属于粤菜系。是用新鲜鸭肉拌着酸笋、辣椒，先炒至金黄，再焖至烂熟，酸笋的酸味和辣椒的辣味都完全渗入到鸭肉里面去了，端上来的时候只闻得一阵香辣的味道，尝起来更是回味无穷。特别的酸笋味让鲜美的鸭肉更是余味绵长，而鸭肉味入笋，不仅中和、减少了笋原有的酸味，而且让笋既脆又鲜甜，别有一番风味。

黄焖酸笋鸭这道菜采用本地放养的土鸭，肉质紧实，再配上独特味道的酸笋和南雄红土地上收获的指天椒，让酸笋的味道跟鸭肉丝丝入扣，渗入到鸭肉的每一个毛孔里，这个又酸又辣的组合，吃得让人停不下来。

4 原辅料要求

4.1 主副料

光鸭1只（约2000-2500克），应符合GB 2707的有关规定。

南雄酸笋250克，应符合GB/T 30762-2014的有关规定。

4.2 料头

干辣椒25克，应符合SB/T 10967-2013的有关规定。

姜50克，应符合GB/T 30383-2013的有关规定。

蒜头25克，应符合GB/Z 26578-2011的有关规定。

4.3 调味料

黄片糖20克，应符合GB 13104-2014的有关规定。

精盐30克，应符合T/JSQA 008-2020的有关规定。

味精30克，应符合GB 2720的有关规定。

老抽30毫升，应符合GB 2717-2018的有关规定。

食用油200克，应符合GB 2716-2018的有关规定。

麻油20克，应符合GB/T 8233-2018的有关规定。

米酒10克，应符合T/JSJLXH 001-2022的有关规定。

上汤2000克，应符合GB 2707及GB 5749的有关规定。

沙姜5克，应符合GB 2762-2017的有关规定。

香叶2克，应符合T/CFNA 6104-2022的有关规定。

肉豆蔻3克，应符合GB/T 32727-2016的有关规定。

陈皮5克，应符合GB 5009.22-2016、GB 5009.24-2016及GB 4789.15-2016的有关规定。

啤酒1瓶，应符合GB/T 4927-2008的有关规定。

湿淀粉50克，应符合GB 31637-2016的有关规定。

5 工艺流程

5.1 光鸭洗净、斩件，蒜头去皮，姜切厚片并拍松，酸笋切厚片。

5.2 斩好的净鸭飞水、炒干，酸笋下镬炒干水分备用。

5.3 猛火阴油，加入食用油，加热至约100℃，放入姜片炸至浅金黄倒入笊篱。

5.4 放入蒜片、姜片、沙姜、香叶、豆蔻、陈皮炒香，再把炒干的鸭肉、酸笋件放入，烹入米酒，再爆炒至香，随即加入啤酒、上汤（以过鸭面为准）、黄片糖、精盐、味精，加上镬盖，先大火烧开再转中火焖至肉质软滑，用湿淀粉、麻油勾芡，装盘或放入瓦煲。

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、炒锅及配套。

6.3 器具：砧板、刀具等。

7 盛装

盛装器皿：圆盘。

8 技术关键

8.1 鸭肉先“飞水”去血水和污物。

8.2 加入姜片、蒜头、香料爆炒鸭肉，可去除异味、增加香味，火候不宜过猛。

8.3 焖制时加汤水要一次加足，并且加盖，可保持香味。

8.3 焖制时宜用中火，中途不要停火，勾芡时要均匀。

9 质量要求

9.1 色泽

金黄油亮。

9.2 香味

闻而不腥，酸而不腻。

9.3 口味

酸辣可口，风味独特。

9.4 质感

肉汁浓香，口感柔软。

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75℃为宜。

11 知识拓展

黄焖鹅（梅岭鹅王）烹制方法与此基本相同，但不勾芡，焖至自然收汁装盘便成。
