

ICS XX. XX. XX

H XXXX

团 体 标 准

T/ZSYS XXXX—2022

中山传统名菜 红烧石岐乳鸽

Zhongshan tradition dishes Shiqi roasted squabs

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中山市饮食业商会 发布

目录

前 言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....2

4 原辅料要求.....2

5 制作工序.....2

6 装盘.....3

7 质量要求.....4

8 食用时间.....4

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由中山市饮食业商会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

中山传统名菜 红烧石岐乳鸽

1 范围

本文件规定了中山传统名菜 石岐乳鸽的原辅料要求、制作工序、装盘、质量要求、食用时间、加工卫生管理规范、注意事项等内容。

本文件适用于烹制中山传统名菜 红烧石岐乳鸽。

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 317-2018 白砂糖
GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 5749-2006 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准
GB/T 8884-2017 食用马铃薯淀粉
GB/T 8967-2007 谷氨酸钠（味精）
GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品 名称
GB/T 18187-2000 酿造食醋
GB/T 20883-2017 麦芽糖
GB/T 26760-2011 酱香型白酒
GB/T 30380-2013 多香果
GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 901-2011 绿色食品 香辛料及其制品
NY/T 2376-2013 农产品等级规格 姜
SB/T 10292-1998 食用调和油
DB4407/T 70-2021 地理标志产品 新会陈皮
DB36/T 424-2018 黄栀子干果
DB11/T 1329-2016 肉鸽养殖技术规范
T/CCOA 22-2020 食用鸡油
《中华人民共和国药典》 2020年版 一部

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红烧石岐乳鸽 Shiqi roasted squabs

产自广东中山石岐区，以体形大、胸肉厚、肌肉饱满、肉质嫩滑爽口而饮誉省港澳市场，除色、香、味俱全外，还在于可兼作药用食疗，因乳鸽肉性温平、入肾肺，有治肺肾伤损久患虚亏功效，还可治疗皮肤恶疮顽癣、癰疽瘰癧，故此菜式历久不衰。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 主材料

乳鸽 150g-200g。

4.1.2 辅材料

水 30.5L、白醋 100g、大红浙醋 75g、二锅头白酒 50g、麦芽糖 200g、白砂糖 300g、盐 500g、味精 150g、生粉 1g、蒜香粉 15g、八角粉 10g、甘草粉 15g、肉桂粉 5g、桂皮粉 5g、小茴粉 10g、胡椒粉 10g、沙姜粉 15g、十三香 5g、丁香 15g、花椒 15g、八角 15g、香叶 15g、草果 25g、小茴 15g、甘草 25g、桂皮 15g、沙姜 15g、南姜 25g、香茅 15g、香果 15g、黄栀子 15g、肉蔻 15g、陈皮 10g、胡椒粒 25g、走地鸡 1只、猪肉 5000g、鸡脚 5000g、鸡油 1000g、老姜 25g、调和油 6L。

4.2 要求

4.2.1 加工卫生管理规范应符合 GB 31654-2021 的规定，制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4.2.2 选用餐具、器皿、包装材料应材质稳定、无毒无害、不易受污染、符合国家食品相关产品标准。

4.2.3 乳鸽应符合 DB11/T 1329-2016 的规定。

4.2.4 白醋应符合 GB 2719-2018、大红浙醋应符合 GB/T 18187-2000、二锅头白酒应符合 GB/T 26760-2011、麦芽糖应符合 GB/T 20883-2017、白砂糖应符合 GB/T 317-2018、盐应符合 GB 2721-2015、味精应符合 GB/T 8967-2007、生粉应符合 GB/T 8884-2017、食用调和油应符合 SB/T 10292-1998、沙姜/南姜/老姜应符合 NY/T 2376-2013、香茅应符合 NY/T 743-2020、香果应符合 GB/T 30380-2013、黄栀子应符合 DB36/T 424-2018、陈皮应符合 DB4407/T 70-2021、走地鸡/鸡脚应符合 GB 2707-2016、猪肉应符合 GB/T 9959.1-2019、鸡油应符合 T/CCOA 22-2020 的规定。

4.2.5 加工用水应符合 GB 5749-2006 的规定。

4.2.6 其他辅料应符合本文引用相关标准（GB/T 12729.1-2008、GB 31644-2018、NY/T 901-2011）及《中华人民共和国药典》2020 年版 一部规定。

4.2.7 乳鸽应选用出生 12 天，体重在 150g-200g 的鸽子最佳。

4.2.8 加工所使用的原辅料还应符合 GB 2760-2014、GB 2762-2017 的规定。

5 制作工序

5.1 鸽浆水制作

取干净的碗，加入 500g 水、白醋、大红浙醋、二锅头白酒、麦芽糖、生粉，搅拌均匀，调成鸽浆水。

5.2 乳鸽盐制作

取干净的碗，加入白砂糖、盐、味精、蒜香粉、八角粉、甘草粉、肉桂粉、桂皮粉、小茴粉、胡椒粉、沙姜粉、十三香，搅拌均匀。

5.3 卤水制作

5.3.1 丁香、花椒、八角、香叶、草果、小茴、甘草、桂皮、沙姜、南姜、香茅、香果、黄栀子、肉蔻、陈皮、胡椒粒慢火干炒 20 分钟，炒出香味后放入汤包中。

5.3.2 将做好的汤包和鸡、猪肉、鸡脚、鸡油、老姜放入 30L 水中，慢火熬制 8-16 小时。

5.4 乳鸽初加工

5.4.1 乳鸽去内脏洗干净。

5.4.2 用乳鸽盐把乳鸽内外涂抹均匀，腌制半小时。

5.4.3 把乳鸽清洗干净。

5.4.4 放入卤水中浸泡 15 分钟。

5.4.5 将乳鸽放进煮沸的开水里去掉油脂(约 30-60 秒)。

5.4.6 将鸽浆水均匀淋至乳鸽表皮。

5.4.7 将淋好鸽浆水的乳鸽挂起来风干 1-2 小时。

5.5 烹调

热锅冷油，待油温到达 150℃后，将加工好的乳鸽放入锅中炸 3 分钟，直至外皮呈金黄色即可。

6 装盘

将炸好的乳鸽整只放入准备好的碟子中，制作完成。菜品样式，如图 1 所示。



图1 菜品样式

7 质量要求

7.1.1 色泽

表皮色泽呈金黄色，油润有光泽。

7.1.2 口味

皮脆肉滑，甘香鲜美，幼嫩可口，油而不腻，鲜嫩多汁。

8 食用时间

从菜品装盘至食用时间不超过 15 分钟，食用温度 65℃左右为宜。
