ICS 67.040
CCS X 10

团　　体　　标　　准

T/HZBX XXX—2022

粤菜 东江客家菜 客家黄焖猪肉

Cantonese cuisine Dongjiang hakka cuisine Braised pork

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

惠州市标准化协会　　发 布

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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX。

引　　言

客家黄焖猪肉，是客家人逢年过节必吃的菜肴，寓意红红旺旺，是办喜事做好事的必备菜式。客家黄焖肉，吃起来软滑爽口，咸中带甜，肥而不腻，肥肉部分酥而不烂，入口即化，一点都不觉得腻；瘦肉部分很有嚼头，越嚼越香；而最令人“望而生畏”的猪皮部分，居然吃起来也很有弹性。三重口感的完美结合，相信这是客家红焖肉“深入人心”的关键所在。

“客家黄焖猪肉”参考图片见图1。

图1　客家黄焖猪肉

粤菜 东江客家菜 客家黄焖猪肉

1 范围

本文件规定了粤菜东江客家菜客家黄焖猪肉的术语和定义、主配料要求、烹饪工具要求、生产加工过程卫生要求、烹饪工艺、烹饪注意事项、质量要求及检验方法、盛装和最佳食用时间的要求。

本文件适用于粤菜东江客家菜客家黄焖猪肉的烹饪。

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 1534 花生油
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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30383 生姜
NY/T 1791 大蒜等级规格
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10416 调味料酒
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告2018年第12号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五花肉 streaky pork

位于猪的腹部，猪腹部脂肪组织很多，其中又夹带着肌肉组织，肥瘦间隔。

4 主配料要求

4.1 五花肉：应符合 GB 2707 的要求。
4.2 花生油：应符合 GB/T 1534 的要求。
4.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。

4.4 蒜：应符合 NY/T 1791 的要求。
4.5 八角：应符合 GB 7652 的要求。
4.6 香叶：应符合 GB 15691 的要求。
4.7 八角酒：应符合 GB 2757 的要求。
4.8 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
4.9 味精：应符合 GB 2720 的要求。
4.10 南乳汁：应符合 SB/T 10170 的要求。
4.11 生抽、老抽：应符合 GB 2717 的要求。
4.12 片糖（黄片糖）：应符合 GB 13104 的要求。
4.13 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

5 烹饪工具要求

应符合GB 4806.1的要求。

6 生产加工过程卫生要求

烹制过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告2018年第12号的要求。

7 烹饪工艺

7.1 主配料用量

主配料用量见表1。

表1 主配料用量表

名称	用量
五花肉	750 g
花生油	30 g
生姜	15 g
蒜	20 g
八角	1颗
香叶	2片
八角酒	20 g
南乳汁	15 g
生抽	30 g
老抽	3 g
片糖（黄片糖）	25 g
食盐	适量
味精	适量
饮用水	500 g

7.2 初加工南乳汁是否是由腐乳加水调成？

7.2.1 五花肉先用火枪把表皮烧透。
7.2.2 清水洗干净后整块五花肉冷水下锅。
7.2.3 水煮沸后转小火再煮 2 min 捞出过冷水。
7.2.4 将五花肉切成 2 cm×2 cm 的小方块备用。

7.3 烹制

7.3.1 烧热炒锅，加花生油，油温加热至约 85℃后放入片糖、生姜、八角、香叶翻炒。
7.3.2 再加入南乳汁、生抽、少许白酒翻炒均匀铲出备用。

7.3.3 清洗炒锅后，加花生油并将提前切成小方块的五花肉放入锅内。
7.3.4 将五花肉翻炒均匀后加八角酒继续翻炒至均匀，再加入刚炒好的备用料一起翻炒均匀。
7.3.5 锅内加入清水 500 g，待水烧开后全部倒入砂锅内，盖盖转小火焖 5 min。
7.3.6 加入老抽、食盐、味精，搅拌均匀后再盖盖焖烩收汁，待肉汁呈厚稠状肉块红润即可装盘。

8 质量要求及检验方法

8.1 质量要求

8.1.1 感官要求

表2 感官要求

项目	要求
色泽	色泽金黄
滋味与气味	气味咸香，有南乳特有的滋味
口感	肥而不腻，爽口软滑

8.1.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

8.1.3 微生物指标

应符合DBS 44/006的规定。

8.2 检验方法

8.2.1 感官检验

在自然光线下目测菜品的色泽，出锅后15 min内，嗅其气味，尝其口感。

8.2.2 污染物限量检验

按GB 2762的规定进行。

8.2.3 微生物限量检验

按DBS 44/006的规定进行。

9 盛装和最佳食用时间

9.1 盛装

应符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

9.2 最佳食用时间

出锅后15 min内食用最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2 h，保存时间超过2 h的，应冷藏保存，食用前应再次加热。

参 考 文 献

[1] DB4413/T 22-2021 粤菜 东江客家菜 菜品标准编写通用要求