

团 体 标 准

T/HZBX XXX—2022

粤菜 东江客家菜 客家清蒸鸡

Cantonese cuisine Dongjiang Hakka cuisine Steamed chicken

（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

客家清蒸鸡是一道经典的粤菜，客家清蒸鸡皮黄肉白，肥嫩鲜美，滋味异常鲜美，十分可口，肉色洁白皮带黄油，保持了鸡肉的鲜美、原汁原味，食之别有风味。

客家清蒸鸡参考图见图1。



图1 客家清蒸鸡

粤菜 东江客家菜 客家清蒸鸡

1 范围

本文件规定了粤菜东江客家菜客家清蒸鸡的术语和定义、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清蒸鸡的烹饪。

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 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 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/T 5835 干制红枣

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

SB/T 10371 鸡精调味料

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

《中华人民共和国药典》（2015版）一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胡须鸡 beard chicken

又名三黄胡须鸡、龙岗鸡、龙门鸡、惠州鸡，原产于广东省惠阳地区，是我国比较突出的优良地方肉用鸡种。它以种群大、分布广、胸肌发达、早熟易肥、肉质特佳而成为我国活鸡出口量大、经济价值较高的传统商品。与杏花鸡、清远麻鸡一迅被誉为广东省三大出口名产鸡之一，在港澳市场久负盛名。它以颌下有张开的胃羽、状似胡须而得名。

4 主配料要求

4.1 胡须鸡：应符合 GB 2707 的要求。

4.2 当归：应符合《中华人民共和国药典》（2015 版）一部的要求。

4.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。

4.4 食盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.5 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。

4.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。

4.7 花生油：应符合 GB/T 1534 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
胡须鸡	1只（约1250 g）
食盐	12 g
鸡精	10 g
花生油	25 g
当归	2 g
红枣	4颗
味精	适量

7.2 初加工

将鸡洗净，去掉脚趾，内脏清洗干净，用干净毛巾将鸡表面及腹腔内水分擦干。

7.3 烹饪

7.3.1 将食盐和鸡精均匀的涂抹在鸡身的表面和腹腔。

7.3.2 将当归、红枣放入腹腔内，将花生油均匀涂抹在鸡身表面。

7.3.3 将鸡放入汤碗中，放入蒸柜蒸 45 min。

7.3.4 蒸好后将鸡取出斩件，放入盘中摆回原形，红枣放在鸡身表面，倒入原汁即可。

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	皮黄肉白
滋味与气味	鸡肉味浓郁
口感	鸡肉鲜香滑嫩

8.1.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的要求。

8.1.3 微生物限量

微生物限量应达到DBS 44/006要求的第一类“满意”等级。

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
-