

团 体 标 准

T/HZBX XXX—2022

粤菜 东江客家菜 姜蓉鸭

Cantonese cuisine Dongjiang Hakka cuisine Grated ginger of cairina moschata

（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

姜蓉鸭是一道健康美味、营养价值丰富的客家菜。制作材料主要有番鸭、姜、盐、酒等。口感松软可口，十分入味。鸭肉含有丰富的蛋白质和脂肪酸对人体免疫抗有着较好的辅助性，是一道营养价值丰富的食物。

“姜蓉鸭”参考图片见图1。



图1 姜蓉鸭

粤菜 东江客家菜 姜蓉鸭

1 范围

本文件规定了粤菜东江客家菜姜蓉鸭的术语和定义、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姜蓉鸭的烹饪。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 10781（所有部分） 白酒质量要求
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 30383 生姜
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

番鸭 *cairina moschata*

又名香鹑雁，麝香鸭，红嘴雁，与一般家鸭同属不同种。番鸭原产于中、南美洲热带地区。

4 主配料要求

- 4.1 番鸭：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.2 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.3 粗盐和食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.4 白酒：应符合 GB/T 10781 的要求。
- 4.5 油：应符合 GB 2716 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
鸭（宜选用番鸭）	1只（约2000 g）
生姜	200 g
粗盐	100 g
食盐	15 g
白酒	50 g
油	30 g

7.2 初加工

7.2.1 把姜用刀剁成姜蓉，加入白酒和食盐搅拌均匀。

7.2.2 起锅烧油，待油面冒出青烟，将热油淋入姜蓉，再次搅拌均匀成姜蓉酱备用。

7.3 烹饪

7.3.1 将处理好并清洗干净的整鸭放入清水中煮熟，筷子能插入即可捞出；

7.3.2 将粗盐和提前制备好的姜蓉酱分别均匀涂抹在鸭身的表面和腹腔，涂抹均匀后腌制 8 h；

7.3.3 将腌制好鸭子斩件，放入盘中摆成原型即可。

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	鸭肉原色
滋味与气味	姜蓉味浓郁
口感	松软可口

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
-