

# 团 体 标 准

T/GMCX XXXX—2022

## 禄鹅

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

高明区餐饮行业协会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅材料要求 .....	1
5 器具要求 .....	2
6 烹饪要求 .....	2
7 风味特点 .....	3
8 食品安全要求 .....	3

## 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。

本文件由高明区餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：高明区餐饮行业协会、佛山市豪湾渔村餐饮有限公司、广东盈香生态园有限公司、佛山市高明恒威大酒店、佛山市高明区幸福大酒店、佛山市高明区新佛笑酒楼、佛山市诚荣餐饮管理服务有限公司高明分公司、佛山市高明区园林美食城、佛山市高明区大快乐餐厅、佛山市国信君御酒店有限公司、佛山市高明区一品粥火锅店、佛山市裕昌餐饮管理有限公司、佛山市普赞农业有限公司、佛山市高明区乐兴酒楼、佛山市高明区健乐餐饮有限公司、佛山市高明区荷城丰和园虾场、高明区质量技术协会。

本文件主要起草人：何冠波、仇永元、岑敏华、曾志强、林荣康、杜统荣、杜建超、李子辉、武洁、陈杰烽、杨俊峰、仇学文、区家文、何少文、黎家豪、潘杏仪。

本文件为首次发布。

## 引 言

高明出产的三洲黑鹅远近驰名，与潮汕地区盛产的“狮头鹅”和江门地区盛产的“马岗鹅”成为合称广东省三大名产肉鹅。在高明区养殖三洲黑鹅已有百年历史，高明的鹅农，通过长期的选优培育使三洲黑鹅具有体型适中，肉质结实，味道鲜味。是我国大陆长期供应港澳地区活鹅的主要产区，现高明肉鹅出口港澳地区占到内地的6成以上。高明本地拥有年产量250万只三洲黑鹅的海达高新科技孵化养殖基地等大型育鹅基地，成为广东省第一家获得冰鲜鹅“绿色食品”认证的企业，年出口创汇超1亿港元。因此远近驰名三洲黑鹅被联合国粮农组织列为21世纪重点发展的绿色食品之一。

在高明，以鹅制作的美食的品种很多，有烧鹅、豉油鹅、酸菜鹅、煲鹅觔、柱候酱鹅和蒸鹅等，但最吸引食客的是当地著名的“高明碌鹅”。“碌鹅”的做法也不难，关键是选用的鹅一定要选用三洲黑鹅。如选用其他品种因体型个大或脂肪过多，做出的“碌鹅”就不够美味。

初次接触“碌鹅”的人一般都会误解为是卤鹅，“碌”这个字在部分广东地区里“碌”其实是煮的意思，粤语里面有个说法叫“碌熟”，也就是煮熟的意思，“碌”的另外一层意思就是不停地转动、翻滚，就是说鹅在下油锅煎的时候以及后面焖煮的过程中不断的翻滚鹅身以让鹅肉入味的一直烹饪过程。

一只“碌鹅”，被“碌”成橙色的外皮香味满溢出来，鹅皮底下那块肥油也“碌”到了十足的酥脆，鹅皮的“酥”与“香”被发挥得淋漓尽致，入口酥香，鹅肉细腻，不用费力嚼就能在嘴里化开。

鹅肉的蛋白质含量很高，富有人体必需的多种氨基酸，多种维生素，微量元素。鹅肉味甘平有补阴益气、暖胃开津、祛风湿、防衰老的食用功效，对人体的健康十分有利，而高明的三洲黑鹅，通过多年的培育，抗病力强，使用的药品少残留少，不少农户都把鹅放养在野外，使鹅以食草生长为主，确保了鹅的肉质既少脂肪少药害，又味道鲜美，是一种绿色的健康食品。

“碌鹅”菜品的参考照片见图1。



图1 “碌鹅”菜品参考图



# 碌鹅

## 1 范围

本文件规定了碌鹅的术语和定义、原材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。本文件适用于高明地方特色美食“碌鹅”的制作。

## 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 7652-2016 八角
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
- DBS44/006 非预包装即食食品微生物限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 碌鹅

以“三洲黑鹅”为主要原料，以食用油、老姜、大蒜、干葱头、鲜葱、陈皮、八角、香叶作为辅料，以酱油、老抽、蚝油、冰片糖、米酒、柱侯酱作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

### 3.2

#### 光鹅

经过宰杀、脱毛、开腔去内脏、清洗后的鹅胴体。

## 4 原辅材料要求

- 4.1 光鹅应符合 GB 2707 的要求。
- 4.2 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.3 姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.4 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。
- 4.5 八角应符合 GB/T7652 的要求。

- 4.6 陈皮、香叶应符合 NY/T 901 的要求
- 4.7 酱油、老抽应符合 GB 2717 的要求。
- 4.8 蚝油、柱候酱应符合 GB 2718 的要求。
- 4.9 冰片糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.10 米酒应符合 GB 31640 的要求。
- 4.11 原辅材料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 要求。

## 5 器具要求

器具应符合GB 4806.1、GB 4806.9的要求。

## 6 烹饪要求

### 6.1 烹饪过程

应符合GB 31654的要求。

### 6.2 烹饪方式

#### 6.2.1 配料

原料宜按表1进行配比。

表1 配料表

类型	名称	净料量
主料	光鹅	2500g
辅料	食用油	50g
	姜	20g
	大蒜	10g
	干葱头	10g
	鲜葱	20g
	陈皮	3g
	八角	1g
	香叶	1g
调味料	饮用水	1000g
	酱油	100g
	老抽	5g
	蚝油	10g
	冰片糖	80g
	米酒	10g
	柱候酱	5g

#### 6.2.2 主料选取

鹅应选用高明本地特色三洲黑鹅。

#### 6.2.3 烹制

- 6.2.3.1 先将鹅表面均匀涂上老抽。
- 6.2.3.2 热锅下 25 克油，将鹅慢火煎至整只金黄待用。
- 6.2.3.3 热锅放 25 克油，将姜、大蒜、干葱头、鲜葱爆香。
- 6.2.3.4 放冰片糖炒成糖色。

- 6.2.3.5 将鹅入锅后加入米酒去腥提鲜。
- 6.2.3.6 随后放 1000 克水，将剩余所有材料放进锅里加盖慢火炖煮约 45 分钟至熟。
- 6.2.3.7 期间每隔 10 分钟将鹅翻转使其均匀受热。
- 6.2.3.8 待汤汁浓稠后将鹅捞起砍件摆盘。
- 6.2.3.9 锅里余汁淋面即可。

## 7 风味特点

应符合表2的要求。

图2 特色要求

项目	要求
外观	鹅皮色泽红亮，各食材呈现应有色泽
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，香气扑鼻
口感	口感软绵，肥而不腻

## 8 食品安全要求

### 8.1 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

### 8.2 微生物限量

应符合DBS44/006的要求。