

团 体 标 准

T/GMCX XXXX—2022

糖醋咕噜肉

（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

咕嚕肉又名古老肉，始于清代，是广东传统名菜之一。咕嚕肉是用甜酸汁和猪肉烹饪而成。油光红亮的颜色，诱人的甜酸味，酥香多汁的口感，入口啖啖是肉香，下饭佐酒皆可，而且价格实惠，成为很多广东人聚餐时必点的菜式。

咕嚕肉的前身是广东民间一道很普通的夏令菜，名为“甜酸猪肉”。“甜酸猪肉”选用五花猪腩肉，选取肥肉多的部分，去皮切成块，裹上鸡蛋粉浆放到油锅内炸熟，捞起后再回锅，用糖醋汁拌匀。这就成为了酸甜可口的妈妈菜。

早年，广东人远赴美洲打拼，把广东的家常菜“甜酸猪肉”也带了过去。20世纪初，“甜酸猪肉”成为中餐馆的一道最受欢迎的中国菜肴，深受外国人的喜爱。

“甜酸猪肉”演变为“咕嚕肉”的说法，现在广为流传的有三个版本。

一是，因为这道菜以酸甜汁烹饪，上菜时香气四溢，令人忍不住“咕嚕咕嚕”地吞口水，因此得名“咕嚕肉”。

二是，因为“甜酸猪肉”的历史较老，经改良后称为“古老肉”。因外国人发音不准，常把“古老肉”叫做“咕嚕肉”。广东人见外国朋友如此赏面，便把“甜酸猪肉”戏称为“鬼佬肉”，后来觉得未免失敬于外国朋友，便取谐音改为“咕嚕肉”。

而第三个版本，是从烹饪方式上来解释的。广东人普遍认为油炸食品容易上火，咸酸水能败火，所以要将炸好的猪肉加入咸酸汁或果酸汁进行回锅。咸酸汁反复多次使用，集中了甜、酸、咸和果蔬的味道，人称为“古卤汁”“咕佬汁”，从而做成的甜酸猪肉即是“咕佬肉”，后来演化成同音“咕嚕肉”。

“糖醋咕嚕肉”菜品的参考照片见图1。



图1 “糖醋咕嚕肉” 菜品参考图

糖醋咕噜肉

1 范围

本文件规定了糖醋咕噜肉的术语和定义、原材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。

本文件适用于地方特色美食糖醋咕噜肉的制作。

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 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
- NY/T 844-2017 绿色食品 温带水果
- 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

糖醋咕噜肉

以猪肉、菠萝为主要原料，以鸡蛋、食用油、鲜葱、蒜蓉、辣椒、洋葱作为辅料，以食盐、绍酒、淀粉、食用调味料、白醋、大红浙醋、冰片糖、番茄汁、喼汁、山楂片作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

3.2

五花肉

指猪肋排上的肉。

4 原辅材料要求

- 4.1 猪肉应符合 GB 2707 的要求。
- 4.2 菠萝应符合 NY/T 750-2020 的要求。
- 4.3 鸡蛋应 GB 2749-2015 的要求。
- 4.4 食用油应符合 GB 2716 的要求。

- 4.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。
- 4.6 辣椒应 NY/T 655-2020 的要求。
- 4.7 白醋、浙醋应符合 GB 2719-2018 的要求。
- 4.8 淀粉应符合 GB 31637-2016 的要求。
- 4.9 食用调味料、噤汁应 GB 31644 的要求。
- 4.10 山楂片应符合 NY/T 844-2017 的要求。
- 4.11 蚝油应符合 GB 2718 的要求。
- 4.12 冰片糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.13 米酒应符合 GB 31640 的要求。
- 4.14 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	五花肉	250g
	菠萝	200g
辅料	鸡蛋	1个
	葱段	5g
	蒜蓉	5g
	辣椒件	5g
	洋葱件	10g
	植物油	1100g
调味料	食盐	10g
	绍酒	5g
	淀粉	200g
	食品调味料	1g
	糖醋	1份
	白醋	120g
	大红浙醋	80g
	冰片糖	120g
	番茄汁	20g
	噤汁	10g
	山楂片	10g
	蚝油	100g

6.2.2 主料选取

猪肉应选用五花肉，口感更佳。

6.2.3 烹制

- 6.2.3.1 五花肉切成大小为 3 厘米 x1.5 厘米 x1.5 厘米的块状。
- 6.2.3.2 用食盐、绍酒腌制 5 分钟，加入淀粉、蛋液拌匀，菠萝切块备用。
- 6.2.3.3 热镬下油烧热，五花肉入油镬内炸透全熟至金黄色，捞起沥干油备用。
- 6.2.3.4 原镬下葱段、蒜蓉、辣椒件、洋葱件、糖醋，煮至微沸，用淀粉勾芡。
- 6.2.3.5 再下炸好的五花肉，菠萝炒匀，加精盐、包尾油炒匀，出镬。

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	糖醋咕嚕肉色泽金黄，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	香脆微辣，略带酸甜

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。