

团 体 标 准

T/GMCX 012—XXXX

酸梅鹅

Sour Plum Goose

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

佛山市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 2

5 器具要求 2

6 烹饪要求 2

7 风味特点 4

8 食品安全要求 4

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。

本文件由佛山市高明区餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：佛山市诚荣餐饮管理服务有限公司高明分公司、广东盈香生态产业集团有限公司、佛山市高明区欧珀餐饮服务有限公司、佛山市高明区滨之江宴餐饮管理有限公司、佛山市高明区蜂聚露宿餐饮店、佛山市高明区餐饮行业协会、佛山市高明区质量技术协会、佛山市高明区市场监督管理局明城市场监督管理所。

本文件主要起草人：杜统荣、仇永元、古永雄、夏伟良、黄小庭、潘杏仪、黄钊文。

本文件为首次发布。

引 言

三洲黑鹅，地理标志证明商标（非活类）产品，在高明繁殖已有近百年的历史，与高明粉葛、高明生姜、富硒大米合称高明“四大才子”，与狮头鹅、马岗鹅并称广东省三大名优鹅种。

三洲黑鹅是佛山高明的特有品种，属中小型鹅种，全身除胸腹外均黑，骨细肉嫩，体肥，皮滑，味道鲜美。用谷米喂养是培育三洲黑鹅的关键，比起用饲料喂养的普通鹅，三洲黑鹅最大程度地保留了鹅肉原有的风味。鹅肉营养丰富，富含人体必需的各种氨基酸、蛋白质，且脂肪含量较低，多为不饱和脂肪酸。碌鹅烹饪方式可让酱汁深层次地渗透进鹅肉里，再搭配酸梅鹅所用的灵魂酱汁-冰花酸梅酱，惹味且香醇，酸甜可口清新味道，肉质鲜美，肥而不腻，营养丰富，是一道独特创新的粤菜。



图1 “酸梅鹅” 菜品参考图

酸梅鹅

1 范围

本文件规定了酸梅鹅的术语和定义、原辅材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。

本文件适用于以“高明三洲黑鹅”为主要原材料制作的高明地方特色美食酸梅鹅。

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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 GB/T 7652 八角
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 QB/T 2685 冰片糖
 NY/T 4266-2023 草果
 DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
 DB4406/T 18 三洲黑鹅（肉鹅）饲养管理技术规范
 293药典 一部-2020 药材和饮片 八画 陈皮

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高明三洲黑鹅

佛山市高明区辖内纯繁、培育、推广而饲养的一种灰鹅，属中小鹅种，具有肉嫩、骨细、皮滑、味美等特点。

3.2

酸梅鹅

以“高明三洲黑鹅”为主要原料，以陈皮、八角、月桂叶、桂皮、生姜、香葱等作为辅料，以酸梅酱、番茄汁、甜醋、生抽等作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

3.3

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、GB 31650、DB4406/T 18 的要求。
- 4.2 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.3 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.4 陈皮应符合 293 药典 一部-2020 药材和饮片 八画 陈皮的要求。
- 4.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.6 月桂叶应符合 GB/T 30387 的要求。
- 4.7 草果应符合 NY/T 4266 的要求。
- 4.8 鸡精应符合 GB 31644 的要求。
- 4.9 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.11 冰片糖应符合 QB/T 2685 的要求。
- 4.12 米酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.13 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.14 食用农产品及原辅材料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 要求。

5 器具要求

烹饪器具应符合GB 4806.1、GB 4806.9要求，装盛食品的餐具应符合GB 14934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	净含量
主料	三洲黑鹅	3 500g
辅料	饮用水	1 500g
	生姜	100g
	香葱	50g
	陈皮	20g
	桂皮	10g
	八角	10g
	草果	10g
	月桂叶	5g
调味料	番茄汁	300g
	酸梅酱	200g
	甜醋	20g
	生抽（酱油）	225g

类型	名称	净含量
	黄片糖	175g
	米酒	100g
	蚝油	50g
	花生油	10g
	鸡精	5g
	食用盐	5g

6.2.2 烹饪

6.2.2.1 烹饪过程参考图见图 2。



图2 “酸梅鹅” 烹饪过程参考图

- 6.2.2.1.1 倒入适量的生抽，均匀涂抹整只鹅身。
- 6.2.2.1.2 热锅放入生姜、香葱炒香后下油，待炸至金黄色后捞出。
- 6.2.2.1.3 热锅中放入鹅，中火碌至鹅身两面金黄后取出。
- 6.2.2.1.4 再次起锅，倒入适量米酒、生抽、饮用水、陈皮、八角、月桂叶、桂皮、香果、黄片糖、调味料等。
- 6.2.2.1.5 把已碌至金黄色的鹅，背部向下放入锅内，中火碌鹅 20 分钟。
- 6.2.2.1.6 完成后把鹅另一面翻转过来，肚子向下，继续中火碌 20 分钟。
- 6.2.2.1.7 另准备一个锅将甜醋、番茄汁、酸梅酱倒入锅中煮开，制作完成的酸梅汁倒出备用。
- 6.2.2.1.8 当鹅碌至 40 分钟后，把鹅取出并将生姜、陈皮等残渣捞起后，开大火收汁。
- 6.2.2.1.9 收汁起胶后放入鹅，将汁均匀淋在鹅的每一个部位，不停转动。
- 6.2.2.1.10 鹅放凉后斩件、淋上提前制作的酸梅汁，装盘即可。
- 6.2.2.1.11 装盘后放入微波炉中高火加热三分钟，味道更佳。

7 风味特点

应符合表2的要求。

表2 特点要求

项目	要求
外观	鹅皮色泽红亮，汤汁浓郁
滋味和气味	具有本品应有的滋味和香气
口感	咸香酸甜，肉质鲜美，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DBS 44/006的要求。