

团 体 标 准

T/GMCX 013—XXXX

盐焗鹅掌翼

Salt-baked Goose Feet

（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、佛山市高明区健乐餐饮有限公司、佛山市高明区欧珀餐饮服务有限公司、佛山市盛世幸福餐饮有限公司、佛山市高明区一期一会餐饮管理有限公司、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、何少文、古永雄、曾志强、黄月晶、潘杏仪、黄钊文。

本文件为首次发布。

引 言

盐焗鹅掌翼由于其独特的口味和丰富的营养价值，这道菜逐渐在全国各地流行起来，具有悠久的历史和丰富的文化内涵。据史书记载，盐焗烹饪技法最早可追溯到南北朝时期。当时，沿海地区的渔民为了保存捕获的海鲜，便将海鲜用盐包裹，通过火烤的方式进行腌制。经过长时间的摸索和实践，这种方法逐渐演变成今天我们所熟知的盐焗烹饪技法。

盐焗鹅掌翼选用肉质鲜美的鹅掌翼为原料，经过精心烹制，使其色香味俱佳。具有色泽金黄，外观诱人，口感鲜美，肉质鲜嫩等特点，营养价值丰富，含有大量的蛋白质、脂肪、维生素等营养成分。其独特的香味，令人回味无穷。

随着时代的发展，盐焗鹅掌翼逐渐成为了一种具有代表性的广东美食。在各地的宴席上，这道菜常常作为开胃菜或特色菜出现在餐桌上。同时，盐焗鹅掌翼也走进了寻常百姓家，成为了人们喜爱的家常菜。

图1 “盐焗鹅掌翼” 菜品参考图



盐焗鹅掌翼

1 范围

本文件规定了盐焗鹅掌翼的术语和定义、原辅材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。

本文件适用于以鹅掌翼为主要原材料制作的高明地方特色美食盐焗鹅掌翼。

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 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 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GH/T 1194 大蒜
 NY/T 4266 草果
 DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
 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

鹅掌翼

指鹅的脚掌及翅膀。

3.2

盐焗鹅掌翼

以鹅的脚掌及翅膀为主要原料，以陈皮、八角、月桂叶、桂皮、生姜、香葱等作为辅料，以盐焗粉、生抽、蚝油等作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

4 原辅材料要求

- 4.1 鹅掌翼应符合 GB 2707、GB 31650 的要求。
- 4.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.4 红辣椒、青辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.5 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.6 蒜子应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.7 陈皮应符合 293 药典 一部-2020 药材和饮片 八画 陈皮的要求。
- 4.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.9 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.10 月桂叶应符合 GB/T 30387 的要求。
- 4.11 草果应符合 NY/T 4266 的要求。
- 4.12 盐焗粉、鸡精、味精应符合 GB 31644 的要求。
- 4.13 冰片糖应符合 QB/T 2685 的要求。
- 4.14 生抽、老抽应符合 GB 2717 的要求。
- 4.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.16 米酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.17 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.18 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	净料量
主料	鹅掌翼	500g
辅料	饮用水	3 000g
	食用油	500g
	红辣椒	50g
	青辣椒	50g
	生姜	20g
	蒜子	10g
	香葱	10g
	陈皮	20g
	桂皮	10g
	八角	10g
	草果	10g
	月桂叶	5g
调味料	盐焗粉	100g
	冰片糖	50g

类型	名称	净料量
	生抽	50g
	老抽	50g
	蚝油	50g
	米酒	10g
	味精	5g
	鸡精	5g
	盐	3g

6.2.2 烹饪

6.2.2.1 烹饪过程参考图见图2。



图2 “盐焗鹅掌翼” 烹饪过程参考图

- 6.2.2.1.1 锅内放入 1000g 饮用水烧沸，放入鹅掌翼烫透捞出，沥净水。
- 6.2.2.1.2 锅中放入 2000g 饮用水、鹅掌翼、八角、陈皮、桂皮、草果、姜、葱、调味料，用慢火熬 20 分钟至鹅掌翼熟。
- 6.2.2.1.3 完成后将鹅掌翼拿出沥干汁水，砍件备用。
- 6.2.2.1.4 热锅下油，把鹅掌翼件炸至金黄后取出备用，热油倒起。
- 6.2.2.1.5 热锅中加入青辣椒粒、红辣椒粒炒香，后倒入已炸好的鹅掌翼件及盐焗粉，中火炒 30 秒后取出装入碟内。

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	鹅掌翼色泽金黄
滋味和气味	具有本品应有的滋味和香气
口感	口感爽脆，咸香鲜美

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。