

团 体 标 准

T/GMCX 015—XXXX

粉葛紫苏蒸鹅肉片

Steamed Goose Slices With Kudzu And Purple Perilla

（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、广东盈香生态产业集团有限公司、佛山市高明区滨之江宴餐饮管理有限公司、佛山市高明区家品轩美食店、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监督管理所。

本文件主要起草人：杜统荣、何少文、何少文、夏伟良、林月玲、潘杏仪、林月玲。

本文件为首次发布。

引 言

粉葛紫苏蒸鹅肉片是一道结合了高明合水粉葛和高明三洲黑鹅两大地理标志产品的特色食材的创新菜肴，它的起源和发展承载了深厚的地域文化和烹饪智慧。高明区地处珠江三角洲，气候温和湿润，非常适合农作物的种植和家禽的养殖。合水粉葛是高明区的特产之一，以其质地脆嫩、味道甘甜而闻名。而三洲黑鹅则是高明区的一种优质鹅种，以其肉质鲜嫩、营养价值高而受到人们的喜爱。

菜肴的结合不仅丰富了口感和风味，还提升了其营养价值。其中粉葛富含多种维生素和微量元素，能够增强人体的免疫力和抵抗力，三洲黑鹅肉质鲜美，含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和矿物质，紫苏在中医中被认为具有解表散寒、行气和中、解鱼蟹毒等功效。紫苏叶的独特香气能够增加菜肴的风味，同时还有助于促进食欲和帮助消化。

这道菜的营养价值和功效受到了当地人民的喜爱，成为了高明区一道具有代表性的健康美食。它不仅满足了人们对美味的追求，还能够在享受美食的同时，为身体提供必要的营养，增强体质，预防疾病。



图1 “粉葛紫苏蒸鹅肉片” 菜品参考图

粉葛紫苏蒸鹅肉片

1 范围

本文件规定了粉葛紫苏蒸鹅肉片的术语和定义、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“高明合水粉葛”、“高明三洲黑鹅”为主要原材料制作的高明地方特色美食粉葛紫苏蒸鹅肉片。

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 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 31637 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 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 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 42464 豆豉质量通则
 GH/T 1194 大蒜
 DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
 DB44/T 610.1 地理标志产品 合水粉葛 第1部分：产品质量
 DB4406/T 18 三洲黑鹅（肉鹅）饲养管理技术规范
 538药典 一部-2020 药材和饮片 十二画 紫苏叶

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，地理标志产品，属中小鹅种，具有肉嫩、骨细、皮滑、味美等特点。

3.2

高明合水粉葛

佛山市高明区合水区域种植的粉葛，地理标志产品，具有粉质多，味甘甜、无渣等特点。

3.3

粉葛紫苏蒸鹅肉片

以“高明合水粉葛”、“高明三洲黑鹅”为主要原料，以紫苏、辣椒、豆豉、香葱、生姜等作为辅料，以淀粉、盐、米酒等作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

4 原辅材料要求

- 4.1 三洲黑鹅应符合 GB 2707、GB 31650、DB4406/T 18 的要求。
- 4.2 合水粉葛应符合 DB44/T 610.1 的要求。
- 4.3 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.5 紫苏应符合 538 药典 一部-2020 药材和饮片 十二画 紫苏叶的要求。
- 4.6 豆豉应符合 GB/T 42464 的要求。
- 4.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.8 蒜子应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.9 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.10 生抽、老抽应符合 GB 2717 的要求。
- 4.11 淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.12 味精应符合 GB 31644 的要求。
- 4.13 食用盐应符合 GB 2721 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	净料量
主料	三洲黑鹅	3 500g
	合水粉葛	500g
辅料	饮用水	500g
	植物油	50g
	紫苏	20g
	豆豉	20g
	红辣椒	10g
	蒜子	10g
	姜	10g
	葱	10g
	生抽	50g
调味料	老抽	50g
	淀粉	30g
	味精	10g

类型	名称	净料量
	盐	3g

6.2.2 烹饪

6.2.2.1 烹饪过程参考图见图2。



图2 “粉葛紫苏蒸鹅肉片” 烹饪过程参考图

- 6.2.2.1.1 把光鹅切去骨头，留下皮肉切片备用。
- 6.2.2.1.2 粉葛去皮切片，紫苏、豆豉、辣椒、姜、蒜、葱等配料切碎备用。
- 6.2.2.1.3 热锅加水烧开，倒入粉葛片煮2分钟，焯去多余淀粉后取出备用。

- 6.2.2.1.4 热锅下 25g 植物油，放入已切碎的配料及盐、糖、味精，爆炒 20 秒后倒入鹅肉片内。
- 6.2.2.1.5 鹅肉片内再次加入 25g 植物油、生抽、老抽、玉米淀粉，充分搅拌均匀。
- 6.2.2.1.6 将已焯水的粉葛片在碟中铺底，上面均匀地铺上鹅肉片。
- 6.2.2.1.7 放入蒸锅中蒸制 15 分钟，取出撒上葱花即可食用。

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	鹅肉色泽红亮，粉葛色泽金黄
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DBS 44/006的要求。