

团 体 标 准

T/GMCX 014—XXXX

鲍汁鹅肾

Braised Goose Kidneys In Oyster Sauce

（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 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、佛山市高明区蜂浆露宿餐饮店、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、仇永元、古永雄、黄小庭、黄月晶、潘杏仪、黄钊文。

本文件为首次发布。

引 言

鹅肾质地细腻，口感丰富，是制作鲍汁鹅肾的首选部位。这道菜在烹饪过程中，将鹅肾经过精心处理，去除多余脂肪和杂质，然后用鲍汁调味，鲍汁的浓郁与鹅肾的鲜美相互交融，形成了独特的风味。这种烹饪手法不仅保留了鹅肾的原有营养成分，还增添了鲍汁的滋补功效。

鲍汁鹅肾的营养价值丰富，富含高蛋白、微量元素、维生素、不饱和脂肪酸等，具有滋阴补肾、强筋壮骨、提高免疫力、健胃消食等功效。是一道既美味又营养的菜肴，它将高明三洲黑鹅的特有食材与鲍汁的调味工艺相结合，不仅满足了人们对美食的追求，还对人体健康有益。这道菜在高明区乃至广东省都享有很高的声誉，是当地饮食文化中的一颗璀璨明珠。



图1 “鲍汁” 菜品参考图

鲍汁鹅肾

1 范围

本文件规定了鲍汁鹅肾术语和定义、原辅材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。

本文件适用于以鹅的肾脏为主要原材料制作的高明地方特色美食鲍汁鹅肾。

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
 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

鲍汁鹅肾

以鹅肾为主要原料，以陈皮、八角、月桂叶、桂皮、生姜、香葱等作为辅料，以鲍汁、生抽、蚝油等作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

3.2

鹅肾

经清洗干净的鹅肾部。

4 原辅材料要求

- 4.1 鹅肾应符合 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 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.5 陈皮应符合 293 药典 一部-2020 药材和饮片 八画 陈皮的要求。
- 4.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.7 月桂叶应符合 GB/T 30387 的要求。
- 4.8 草果应符合 NY/T 4266 的要求。
- 4.9 鲍汁应符合 GB 2718 的要求。
- 4.10 冰片糖应符合 QB/T 2685 的要求。
- 4.11 生抽、老抽应符合 GB 2717 的要求。
- 4.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.13 米酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.14 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.15 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	鹅肾	500g
辅料	饮用水	2 000g
	食用油	50g
	生姜	20g
	香葱	10g
	陈皮	20g
	桂皮	10g
	八角	10g
	草果	10g
调味料	鲍汁	300g
	冰片糖	50g
	生抽	50g
	老抽	50g
	蚝油	50g
	米酒	10g
	盐	2g

6.2.2 烹饪

6.2.2.1 烹饪过程参考图见图 2。

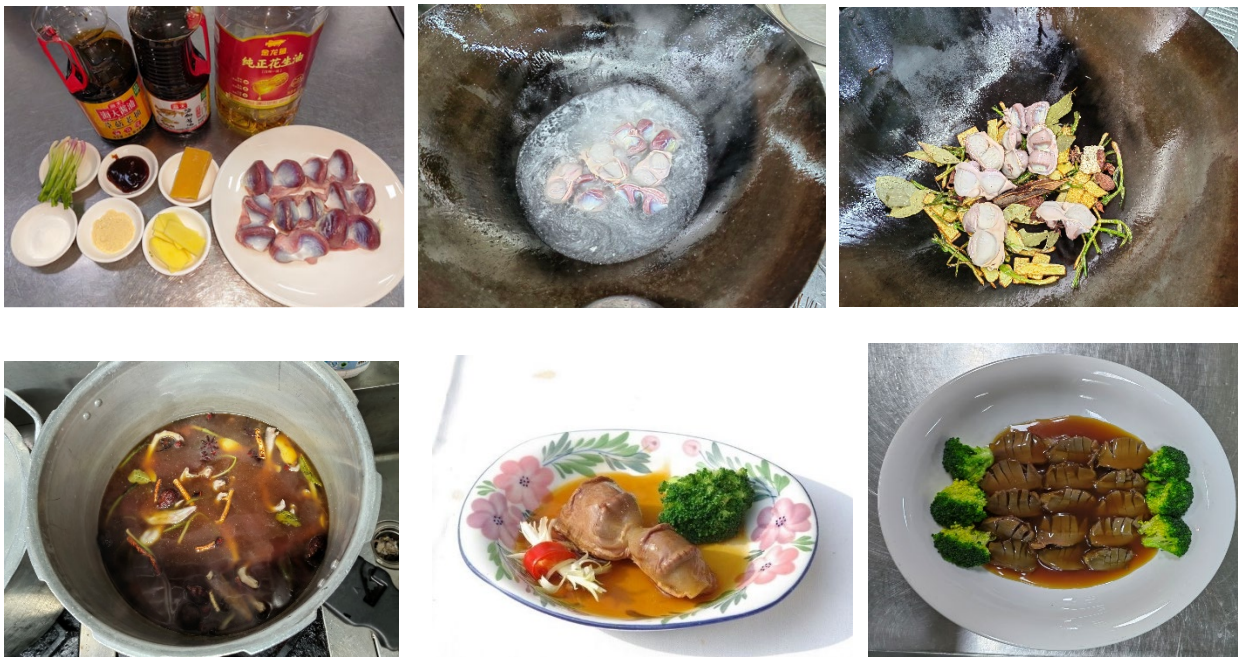


图2 “鲍汁鹅肾” 烹饪过程参考图

- 6.2.2.1.1 锅内放入 1000g 饮用水烧沸，放入鹅肾烫透捞出，沥净水。
- 6.2.2.1.2 锅中放入 2000g 饮用水、鹅肾、八角、陈皮、桂皮、草果、姜、葱、调味料，用慢火熬 20 分钟至鹅肾熟。
- 6.2.2.1.3 完成后将鹅肾拿出沥干汁水，切成“鲍鱼状”、片状或原只均可，上碟备用。
- 6.2.2.1.4 鹅肾均匀淋上鲍汁即可。

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	鹅肾色泽红亮
滋味和气味	具有本品应有的滋味和香气
口感	口感软绵，鲜美味浓

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。