

团 体 标 准

T/GMCX 016—XXXX

豉香鹅

Stinky 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、佛山市高明区健乐餐饮有限公司、佛山市高明区蜂聚露宿餐饮店、佛山市盛世幸福餐饮有限公司、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场监督管理所。

本文件主要起草人：杜统荣、何少文、黄小庭、曾志强、林月玲、潘杏仪、黄钊文。

本文件为首次发布。

引 言

豉香鹅，作为一道以高明三洲黑鹅为主要食材的特色菜肴，其起源和发展蕴含着深厚的地域文化和烹饪智慧。这道菜起源于中国广东省佛山市高明区，当地丰富的自然资源和悠久的养殖历史为豉香鹅的诞生提供了得天独厚的条件。

高明三洲黑鹅，地理标志证明商标（非活类）产品，以其肉质鲜嫩、营养价值高而闻名。它的肉质紧实，味道鲜美，富含蛋白质、脂肪、维生素和矿物质，深受当地人民的喜爱。三洲黑鹅的养殖历史可以追溯到数百年前，清代《高明县志》中就有对三洲黑鹅的记载。

豉香鹅的起源与当地人民的饮食习惯和烹饪技术密切相关。据传，古代的高明地区，人们为了保存鹅肉的美味和营养，将其与豆豉等调料一起烹饪，经过长时间的实践和改良，逐渐形成了独特的豉香鹅烹饪技法。

豉香鹅不仅美味可口，还具有多种保健作用。鹅肉中的高质量蛋白质对于维持人体正常生理功能和增强免疫力具有重要作用。豆豉作为一种传统的调味品，不仅在烹饪中能增加菜肴的香气和风味，还具有一定的药用价值。在中医理论中，豆豉具有解表散寒、行气和中、开胃消食等功效。

成菜后的豉香鹅，色泽金黄，肉质鲜嫩，豉香浓郁。这道菜不仅满足了人们对美味的追求，同时还能为身体提供必要的营养，增强体质，预防疾病。随着时间的推移，豉香鹅逐渐从地方特色菜肴走向了更广泛的饮食舞台，成为了广东乃至全国美食爱好者所熟知和喜爱的美食之一。



图1 “豉香鹅” 菜品参考图

豉香鹅

1 范围

本文件规定了豉香鹅的术语和定义、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豉香鹅。

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 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 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 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 21999 蚝油
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
QB/T 2685 冰片糖
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 药材和饮片 八画 陈皮
538药典 一部 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

豉香鹅

以“高明三洲黑鹅”为主要原料，以豆豉、食用油、老姜、大蒜、干葱头、鲜葱、陈皮、八角、香叶作为辅料，以酱油、老抽、蚝油、冰片糖、米酒、柱侯酱作为调料，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 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.4 蒜子应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.5 小米椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.6 豆豉应符合 GB/T 42464 的要求。
- 4.7 紫苏应符合 538 药典 一部 药材和饮片 十二画 紫苏叶的要求。
- 4.8 陈皮应符合 293 药典 一部 药材和饮片 八画 陈皮的要求。
- 4.9 生抽应符合 GB 2717 的要求。
- 4.10 米酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.11 黑片糖应符合 QB/T 2685 的要求。
- 4.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.13 柱候酱应符合 GB 2718 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	高明三洲黑鹅	3 000g
辅料	饮用水	3 000g
	姜	200g
	蒜子	50g
	干葱头	50g
	小米椒	20g
	芹菜	50g
	豆豉	30g
	紫苏	30g
	陈皮	20g
调味料	生抽	150g
	米酒	100g
	黑片糖	60g
	蚝油	50g
	柱候酱	50g
	盐	3g

6.2.2 烹饪

6.2.2.1 烹饪过程参考图见图2。

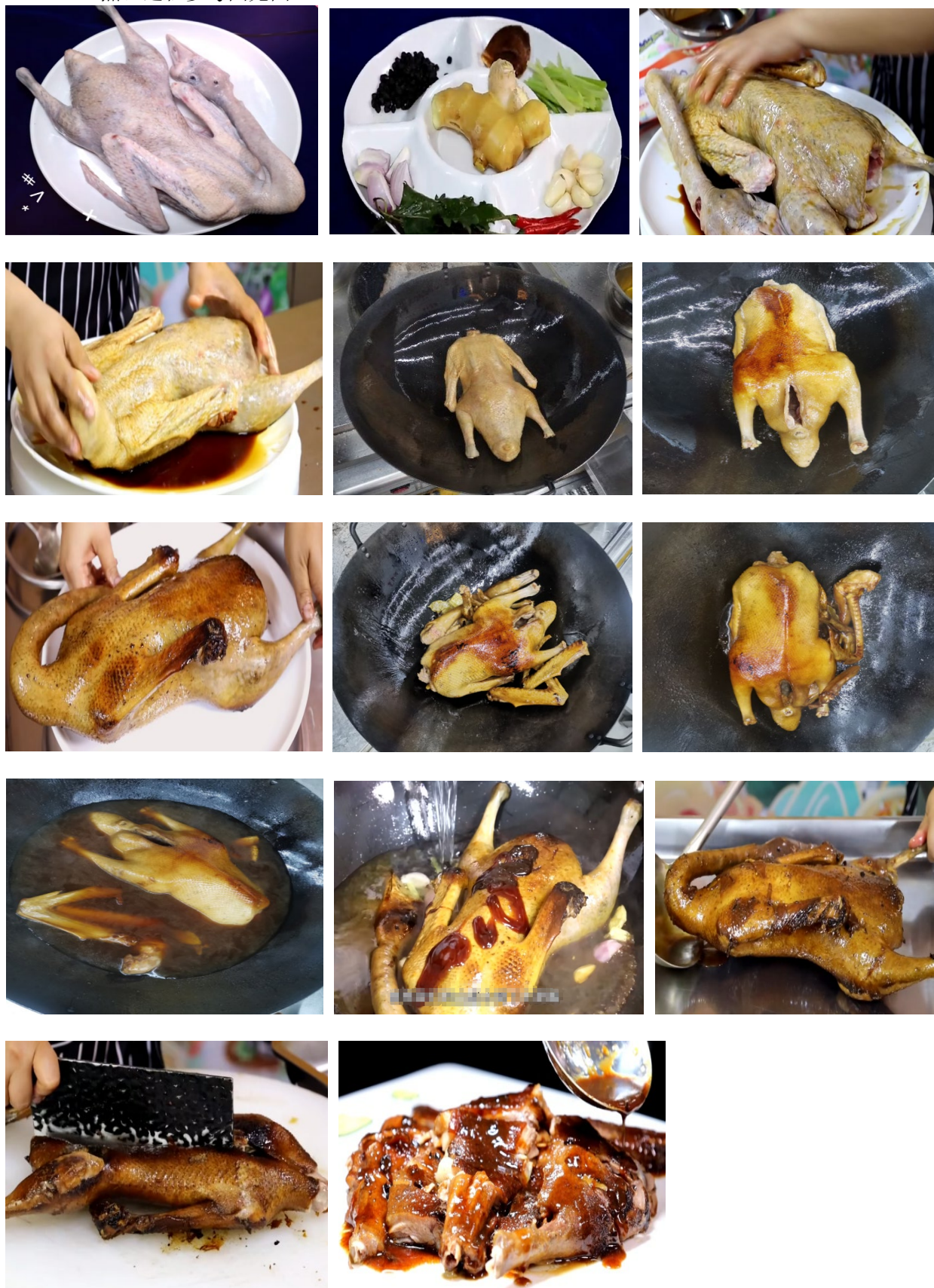


图2 “碌鹅”烹饪过程参考图

- 6.2.2.1.1 把光鹅用酱油涂抹全身上色备用。
- 6.2.2.1.2 热锅下 25 克食用油，将鹅慢火煎至表面金黄待用。
- 6.2.2.1.3 热锅下 25 克食用油，将豆豉、姜、蒜头、小米椒、干葱头爆香后，把鹅放入锅内。
- 6.2.2.1.4 锅中加入米酒去腥提鲜去味。
- 6.2.2.1.5 随后放 1000 克饮用水，煮沸后加入紫苏、陈皮、酱油、片糖、蚝油、柱候酱、盐放进锅里加盖慢火炖煮。
- 6.2.2.1.6 焖煮约 20 分钟时将鹅翻转使其均匀受热。
- 6.2.2.1.7 待汤汁浓稠后打开锅盖，在锅中来回转动、翻转鹅身使其上色、入味均匀，约 40 分钟至全熟。
- 6.2.2.1.8 锅内剩余汤汁隔渣大火煮至浓稠备用。
- 6.2.2.1.9 完成后将鹅拿出砍件、摆盘、淋上剩余汤汁。

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
滋味和气味	具有本品应有的滋味和香气
口感	甘香嫩滑 咸鲜可口，豉香味浓郁

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。