

T/HSKX

湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX XXXX—2024

毛嘴卤鸡杂烹饪工艺规范

Specification for Cooking Techniques of pot-stewed chicken giblets with Maozui

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

湖北省食品科学技术学会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会提出。

本文件由湖北省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会、湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所。

本文件主要起草人：朱婵、邱亮、杨行、郭柳、吴彩荣、白婵、廖涛、王炬光、吴文锦、雷光胤。

本文件实施应用中的疑问，可咨询仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会，联系电话：15629833751，邮箱：15629833751@163.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至仙桃市毛嘴镇毛嘴卤鸡行业协会，联系电话：15629833751，邮箱：15629833751@163.com。

毛嘴卤鸡杂烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了毛嘴卤鸡杂的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具配置、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用温度及时间。

本标准适用于毛嘴卤鸡杂的加工烹制。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 24305 杜仲产品质量等级
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 7652 八角
- GB31645 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 毛嘴卤鸡杂

以鸡内脏为主料，加入生活饮用水、白糖、杜仲、肉苁、枸杞、八角等十八种名贵中药及天然香料等辅料进行卤制等调辅料烹制的一道仙桃特色菜品。

4 原料、辅料要求

4.1 鸡杂

应符合 GB 2707 的要求。

4.2 食用大豆油

应符合 GB/T 1535 的要求。

4.3 其它原辅调料

应符合国家相关标准及有关规定。

5 烹饪器具配置

5.1 炉灶

燃油或燃气炒菜灶。

5.2 炊具

双耳炒锅、炒勺。

5.3 计量器具

应选用符合国家规定的电子秤等计量器具。

6 制作工艺

6.1 主辅调料配比

6.1.1 主料

鲜鸡杂：鸡心、鸡肝、鸡胗。

6.1.2 辅料

食用食物油、水淀粉、卤料包（包括杜仲、肉苁、枸杞、八角等中药以及枳实、公丁香、小茴香、八角、桂皮、香叶、山楂、生姜等香料来增加风味，根据个人口味，可以加入酱油、生抽、蚝油、冰糖和盐进行调味）。

6.1.3 调料

香油、味精、盐、红油、花椒、白糖、小葱、料酒、干辣椒、泡椒、大蒜、泡姜。

6.2 初步加工处理

把新鲜的鸡杂清洗干净后沥干水分。

6.3 刀工处理

将鸡肠切成的节，鸡肝、鸡心顺形切成片，鸡胗撕去筋皮后切成片，泡姜、大蒜分别剁成细末。

6.4 制卤水

6.4.1 中药和香料处理

先将香料洗净后晾干打成粉末用沙布包好待用。

6.4.2 卤汤汁制作

将处理好的中药和香料包放入清水中，用旺火烧开，放入老姜，用小火煨 4 小时后，打去渣质，将汤倒入直桶圆形卤锅中。将老卤水倒入卤锅中混匀，放入盐制成新鲜卤水待用。

6.5 卤制

6.5.1 炒糖色

炒锅洗净，置于中火上，放入菜籽油（炼熟），白糖炒成糖色后，加入开水制成糖色倒入容器中待用。

6.5.2 卤制

将制好的卤水用旺火烧沸，把处理好的鸡杂下入锅中，沸水卤 2-4 小时，随后小火煨 2-4 小时。

6.5.3 收锅

待鸡杂熟透后，把备好的糖色、食用盐放入锅中，进行调味，继续卤至 1 小时上色；再次放入白砂糖调味，使卤汤味咸、鲜、香兼备，卤至香味溢出后捞出晾冷至室温。

7 卫生及感官

7.1 菜品卫生

- 7.1.1 卤鸡杂菜品应符合 GB 2726 的卫生质量安全规定。
- 7.1.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 7.1.3 污染物限量和农药残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

7.2 感官要求

色泽棕黄、富有弹性、鲜香醇厚、质地细嫩。

8 出品温度及时间

菜品中心温度15-20℃，菜品出锅至上桌≤10min为宜，最佳食用时间以制作完成30分钟内食用为宜。

9 装盛与传送

9.1 装盛

- 9.1.1 应使用规格、型式及色调适当的盛器。
- 9.1.2 盛器应经过消毒处理，并注意保持装盛过程中的清洁卫生。

9.2 传送

菜品应由传菜员置于托盘内进行传送，传菜员应佩戴口罩和手套，避免人体与菜品的直接接触。

10 注意事项

- 10.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》(市场监管总局[2018]12号)的规定。
- 10.2 卤制时注意火候，宜小火慢卤入味，掌握好软度。
- 10.3 配干辣椒面、盐、味精碟。