

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEMXXXX—2025

岭北盐焗鸡烹饪工艺规范

Cooking process specification for Lingbei salt baked chicken

（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

中国商业企业管理协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料、调料要求	1
5 烹饪器具配置	1
6 制作工艺	2
7 装盘	2
8 品质要求	3
9 最佳食用时间	3
10 食用方法	3
11 厨房工作人员	3
参考文献	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。

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。

本文件由诸暨市一禾农业开发有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：诸暨市一禾农业开发有限公司、诸暨市绿船山庄有限公司、诸暨市岩顶农庄有限公司、诸暨市群苑农庄有限公司、诸暨市岑北农业开发有限公司、诸暨市晓阳食品科技有限公司。

本文件主要起草人：周中成、童小军、罗鑫鑫、吴国兴、周元芳、应干群、朱笑扬。

岭北盐焗鸡烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了岭北盐焗鸡的原辅料、调料要求、烹饪器具配置、制作工艺、装盘、品质要求、最佳食用时间、厨房工作人员。

本文件适用于岭北盐焗鸡的加工烹制。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

中华人民共和国卫生部令[2010]第71号《餐饮服务食品安全监督管理办法》

国家食品药品监督管理局[2011]395号《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

岭北盐焗鸡 Lingbei salt baked chicken

以山上放养的三黄鸡为主料，加入粗海盐经盐焗烹饪技法制作而成的一道源自中国浙江省诸暨市岭北镇地区的传统菜肴。

4 原辅料、调料要求

4.1 三黄鸡

应符合 GB 16869 的规定。

4.2 粗海盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.3 其他原辅调料

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

电热灶或柴火灶、燃气灶。

5.2 炊具

铁锅或砂锅、炒勺。

5.3 计量器具

应选用符合国家规定的电子秤或天平等计量器具。

6 制作工艺

6.1 主辅料配比

6.1.1 主料

三黄鸡一只，重量宜在 1.4 kg~1.5 kg 之间。

6.1.2 辅料

铺入铁锅或砂锅的足量粗海盐。

6.2 初步加工处理

用清水将整鸡清洗干净，去除内脏和鸡爪。

6.3 风干处理

将清洗并处理后的鸡只放置在通风阴凉处悬挂风干水分，时间约 1 h。

6.4 预热盐焗锅

在预热的铁锅或砂锅中铺上一层 2 cm 厚的粗海盐，加热海盐至高温。

6.5 焗制

将风干后的鸡只放入锅中，再铺上一层 2 cm 厚的粗海盐，根据鸡只大小调整火候，从大火至中火再到小火，一般烹制时间约 1.5 h。

6.6 出锅

焗制完成后，取出鸡只，清除表面盐分。

6.7 制作过程卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7 装盘

7.1 盛装器皿

7.1.1 盛装器皿应安全、卫生、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可重复清洗和消毒、符合相应安全标准。

7.1.2 盛装器皿应与菜肴份量相适应。

7.2 盛装方法

盛入法。

8 品质要求

8.1 色泽

金黄。

8.2 气味及滋味

香气浓郁，味道咸香。

8.3 形态

形态完整。

8.4 质感

口感鲜嫩、肉质紧实。

9 最佳食用时间

9.1 最佳食用温度：70℃~80℃。

9.2 最佳食用时间：从成菜至食用，时间不超过 10 min 为宜。

10 食用方法

10.1 直接食用

烹饪完成的盐焗鸡直接食用。

10.2 加热食用

将盐焗鸡包上锡纸，使用空气炸锅或烤箱，设置上下温度 180°，加热 10 min~15 min 后食用；或将盐焗鸡包上保鲜膜，使用微波炉，高火加热 5 min 后食用。

11 厨房工作人员

11.1 职业技能和道德要求

从事烹饪工艺的操作人员的职业技能和道德要求应符合《中式烹调师国家职业标准》及相关岗位的职责规定。

11.2 安全要求

烹饪工艺的操作人员的安全要求应符合 GB/T 27306 和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国劳动和社会保障部 中式烹调师国家职业标准
-