2.5ICS 67.040

OCS C1399

XXXX

**团** **体** **标** **准**

T/XXXX XXX—202X



鹿肉及其菜肴产品标准

202X-XX-XX发布 202X-XX-XX 实施

XXXXXX协会 发布

T/XXXX XXX—202X

目 次

[目 次 I](#_Toc8166)

[前 言 II](#_Toc21320)

1 范围 [1](#_Toc21320)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc21320)

3 术语和定义 [2](#_Toc21320)

4 鹿肉屠宰加工要求 [2](#_Toc21320)

5 鹿肉技术要求 [2](#_Toc21320)

6 鹿肉菜肴制品原辅料要求 [3](#_Toc21320)

7 鹿肉菜肴制品技术要求 [4](#_Toc21320)

[8 鹿肉菜肴制品生产加工过程卫生管理要求 5](#_Toc21320)

9 鹿肉标签、标志、包装、运输、贮存、销售、产品追溯和召回[前言 5](#_Toc21320)

9 附录A 部分鹿肉制品制作工艺推荐性参考 [7](#_Toc21320)

T/XXXX XXX—202X

**前** **言**

本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本文件由XXXXX协会归口管理。

本文件由XX协会制订。由北京市怀柔区杏虞堂传统医学文化研究中心作为主要起草单位。

本文件主要起草人：吴琦、蒋勇。

T/XXXX XXX—202X

鹿肉及其菜肴产品

1 范围

本文件规定了鹿肉的术语和定义、技术要求、屠宰加工要求、检验方法、标签、标志、包装、运输、贮存、销售和召回及其菜肴产品的术语和技术等要求。

本文件适用于人工饲养条件下的梅花鹿的鲜（冻）鹿肉产品及其菜肴产品的制作。

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 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 1534 花生油

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7652 八角

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒

GB 12694 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒

GB/T 18623 地理标志产品 镇江香醋

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22267 孜然

GB/T 22479 花椒籽油

GB/T 30381 桂皮

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30387 月桂叶

GB/T 30391 花椒

GB 31637 食用淀粉

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 35883 冰糖

NY/T 4271 畜禽屠宰操作规程 鹿

3 术语和定义

3.1 鲜鹿肉

活鹿宰杀、加工后,经过自然冷却，但不经过人工制冷冷却的肉。

3.2 冷鲜鹿肉

活鹿宰杀、加工后,经过冷却工艺处理，并在经营过程中环境温度始终保持在0℃-4℃的肉。

3.2 冻鹿肉

活鹿宰杀、加工后,经过冻结工艺过程的肉，其中心温度不高于在-18℃。

3.3 鹿肉菜肴产品

以鹿肉为主要食材，通过各种烹饪方法和调料搭配制作而成的菜品。

4.鹿肉屠宰加工要求

4.1 屠宰应符合NY/T 4271的规定。

4.2 加工过程中的卫生要求应符合GB 12694和GB 14881的规定。

5.鹿肉技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表 1 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 鲜、冷鲜鹿肉 | 冻鹿肉 | 检验方法 |
| 色泽 | 肌肉有光泽，色鲜红或深红。脂肪呈乳白或淡黄色 | 肌肉有光泽，色鲜红。脂肪呈乳白或微黄色 | 目测、手触鉴别 |
| 组织状态 | 指压后的凹陷可恢复 | 肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强 |
| 肉眼可见物 | 不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓疱、浮毛或其他杂质 | |
| 气味 | 具有鹿肉正常气味 | 具有鹿肉正常气味 | 嗅觉鉴别 |
| 煮沸后热汤 | 透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香气 | 透明澄清，脂肪团聚于表面，具有鹿肉汤固有的香味和鲜味 | GB/T 5009.44 |

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表 2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分（g/100g） | ≤76 | GB 5009.3 第一法 |
| 挥发性盐基氮（mg/100g） | ≤15 | GB 5009.228 |

5.3 污染物指标

污染物指标应符合表3的规定

表 3 污染物指标指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）（mg/kg） | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计）（mg/kg） | ≤0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞（以Hg计）（mg/kg） | ≤0.05 | GB 5009.17 |
| 总砷（以As计）（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 铬（以Cr计）（mg/kg） | ≤1.0 | GB 5009.123 |

5.4 农药兽药残留限量

农药残留应符合GB 2763的要求。兽药残留量应符合GB 31650和国家有关规定及公告。

5.5 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6.鹿肉菜肴制品原辅料要求

6.1 鹿肉应符合GB 2707和本文件的规定。屠宰前的活鹿应经动物卫生监督机构检疫、检验合格；

6.2 大米应符合GB/T 1354的规定；

6.3 小麦粉应符合GB/T 1355的规定；

6.4 白糖应符合GB/T 1445的规定

6.5 花生油应符合GB/T 1534的规定；

6.6 小苏打粉应符合 GB 1886.2的规定

6.7 豆豉应符合GB 2712的规定；

6.8 酱油应符合GB 2717的规定；

6.9 食醋应符合GB 2719的规定；

6.10 食用盐应符合GB 2721的规定；

6.11 蛋与蛋制品应符合GB 2749的规定；

6.12 饮用水应符合GB 5749的规定；

6.13 八角应符合GB/T 7652的规定；

6.14 鸡精应符合SB/T 10371的规定；

6.15 调味料酒应符合SB/T 10416的规定

6.16 黄酒应符合GB/T 13662的规定；

6.17 绍酒应符合GB/T 17946的规定；

6.18 镇江陈醋应符合GB/T 18623的规定；

6.19 孜然应符合GB/T 22267的规定

6.20 花椒油应符合GB/T 22479的规定

6.21 桂皮应符合GB/T 30381的规定；

6.22 干辣椒应符合GB/T 30382的规定；

6.23 香叶应符合GB/T 30387的规定；

6.24 花椒应符合GB/T 30391的规定；

6.25 食用淀粉应符合GB 31637的规定；

6.26 冰糖应符合GB/T 35883的规定；

6.27 其他原辅料应符合GB 2762、GB 2763及相关食品国家标准的规定。

7.鹿肉菜肴制品技术要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表4的规定

表 4 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求 | 出品温度及时间要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 菜品应呈现出与烹饪方式及调味相匹配的色泽 | 菜品中心温度70℃以上；菜品出锅至食用≤10min为宜 | 将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 气味 | 应具有菜品本身独特的气味，能闻到鹿肉独有香气，菜品整体无腥膻异味 |
| 口感 | 应具有菜品本身独特的风味，瘦肉部分不柴且富有弹性，易于咀嚼和吞咽 |
| 状态 | 摆放整齐，层次分明 |

7.2 营养与品质要求

7.2.1 宜采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的营养要求以及消费者感官品质需求。

7.2.1 鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以符合“减油、减盐、减糖”的相关要求。

7.3 部分鹿肉菜肴制品制作工艺推荐性参考

部分鹿肉菜肴制品制作工艺推荐性参考详见附录A。

8.鹿肉菜肴制品生产加工过程卫生管理要求

应符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准 餐饮业卫生规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定。

9.鹿肉标签、标志、包装、运输、贮存、销售、产品追溯和召回

9.1 标签和标志

9.1.1 标签

应符合NY/T 3383的规定。

9.1.2 标志

包装箱的储运图示标注和收发货标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

9.2 包装

9.2.1 无包装（裸装）产品应有必要的安全防护，不得与有碍于食品安全的有毒有害物品接触。

9.2.2 包装后的产品应有相应标识，与产品接触的塑料材料及制品应符合GB 4806.1和GB 4806.7的要求。

9.2.3 包装箱应完整牢固。

9.3 运输、贮存、销售、追溯和召回

9.3.1 运输

运输工具应清洁卫生，干燥，应有防雨、防晒措施。不得与有毒、有害、有污染和有异味的物品混运。装运常温和冷藏产品温度控制在0℃～4℃，装运冷冻产品的温度应≤-18℃，并做好温度记录。

其他运输要求应符合GB 20799的规定。

9.3.2 贮存

不得与有毒、有害、有污染和有异味的物品混贮。常温产品应在阴凉、避光条件下贮存；冷藏产品应在0℃～4℃条件下贮存；冷冻产品应在≤-18℃条件下贮存，并做好温度记录。

其他贮存要求应符合GB 20799的规定。

9.3.3 销售

冷鲜肉应在0℃～4℃的冷藏柜内销售，冻肉应在≤-18℃的冷冻柜内销售，并做好温度记录。对所销售的产品应检查并核对其卫生情况，及时发现问题。发现有异味、有酸败味、色泽不正常、有粘液、有霉点和其他异常的，应停止销售。

其他销售要求应符合GB 20799的规定。

9.3.4 追溯和召回

当发现经营的食品不符合食品安全标准时，应立即停止经营，并有效、准确地通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

应配合相关食品生产经营者和食品安全主管部门进行相关追溯和召回工作，避免或减轻危害。

针对所发现的问题，食品经营者应查找各环节记录、分析问题原因并及时改进。

附 录 A

(规范性附录）

部分鹿肉制品制作工艺推荐性参考

A.1 砂锅鹿肉

A.1.1 原辅料准备

新鲜鹿肉1000g、生姜50g、大葱2根、大蒜几瓣、干辣椒适量（根据个人口味调整）、胡萝卜1根、土豆2个、洋葱1个（根据季节和个人喜好可适当添加如香菇、白菜等蔬菜）、八角2颗、桂皮1小段、香叶2片、生抽、老抽各适量、料酒2大勺、盐适量、白糖少许、鸡精或高汤精少许（可选）、清水或高汤足量。

A.1.2 预处理

A.1.2.1 将鹿肉洗净后，切成约34厘米见方的块状。

A.1.2.2 用清水浸泡鹿肉块30分钟，去除血水，期间可换水一到两次。

A.1.2.3 捞出鹿肉块，沥干水分，放入大碗中，加入2大勺料酒、适量生抽、少许老抽和盐，拌匀后腌制30分钟至1小时，使其入味。

A.1.2.4 配菜清洗切制：胡萝卜、土豆去皮洗净，切成滚刀块或条状；洋葱去皮，切成大块。

A.1.3 翻炒、砂锅炖煮

A.1.3.1 热锅凉油，油热后放入腌制好的鹿肉块，中火翻炒至表面变色，肉块收紧。加入切好的姜片、大葱段、大蒜瓣、干辣椒、八角、桂皮和香叶，继续翻炒出香味。炒至鹿肉表面微焦，盛出备用，这一步旨在锁住肉香，去除腥味。

A.1.3.2 取一口砂锅，底部铺上少量姜片和大葱段，以防粘底并增添风味。将翻炒过的鹿肉块连同所有香料一同倒入砂锅中。加入足够的清水或高汤，水量需没过鹿肉约23厘米，大火烧开后撇去浮沫。待砂锅内的汤水沸腾后，转小火慢炖约40分钟，让鹿肉逐渐软化。加入切好的胡萝卜、土豆和洋葱块，继续炖煮。根据个人口味加入适量的盐、白糖调味，如果喜欢颜色更深，可再加少许老抽调色。保持小火慢炖，期间可适当翻动食材，确保受热均匀。加入配菜后再炖煮30分钟至1小时，直到鹿肉变得非常软烂，配菜也充分吸收了汤汁的味道。最后，可根据个人喜好调整汤汁的浓稠度，撒上葱花或香菜提香即可。

A.2 红烧鹿肉片

A.2.1 原辅料准备

新鲜鹿肉500克、生姜30g、大葱2根、大蒜几瓣、干辣椒适量（根据个人口味调整），香菜适量、八角2颗、桂皮1小段、香叶2片、料酒2大勺、生抽3大勺、老抽1大勺（用于上色）、白糖1大勺（或冰糖适量）、盐适量、鸡精或高汤精少许（可选）、香醋少许（提鲜）、清水或高汤适量。

A.2.2 预处理

A.2.2.1 将新鲜鹿肉切成一指厚片，用清水反复冲洗，直至肉质干净无血水。用厨房纸巾或干净的布吸干鹿肉片表面的水分。将鹿肉片放入碗中，加入1大勺料酒、少许生抽和盐，拌匀后腌制15-20分钟，使其入味。

A.2.2.2 生姜切片，大葱切段，大蒜拍扁备用。准备八角、桂皮、香叶和干辣椒，用清水稍微冲洗一下，去除表面的灰尘。如有高汤，可准备适量高汤；若无，用清水替代。

A.2.2.3 锅中加入足够量的清水，放入几片生姜和少许料酒。在水开后，将腌制好的鹿肉片放入沸水中，用漏勺轻轻搅动，待鹿肉变色后迅速捞出，用冷水冲洗干净，去除血水和腥味。

A.2.3 翻炒、炖煮

A.2.3.1 热锅凉油，油热后放入切好的姜片、大葱段和大蒜瓣，小火翻炒出香味。加入八角、桂皮、香叶和干辣椒，继续翻炒，直至香料散发出浓郁的香气。将焯水后的鹿肉片放入锅中，大火快速翻炒几下，使其表面均匀裹上葱姜和香料的味道。倒入足够的清水或高汤，水量需没过鹿肉片约1-2厘米。加入2大勺生抽、1大勺老抽、1大勺白糖（或冰糖），大火烧开后转小火慢炖。

A.2.3.2 炖煮过程中，可根据个人口味添加适量的盐调味。待鹿肉片变得软烂，汤汁略微浓稠时，加入少许香醋提鲜。如需勾芡，可在汤汁快收干前，用少量水淀粉调成水淀粉液，均匀倒入锅中，快速翻炒几下，使汤汁变得浓稠。当鹿肉片完全入味，汤汁浓稠适中时，关火。

A.2.4 装盘

将红烧鹿肉片盛出，装入盘中。最后，撒上切好的香菜段，增香提色。

A.3 红烧鹿小排

A.3.1 原辅料准备

新鲜鹿小排500g、生姜、大葱、大蒜、干辣椒、面粉、香菜适量、八角、桂皮、香叶、冰糖、生抽、老抽、料酒、盐、鸡精（可选）、清水或高汤。

A.3.2 预处理

A.3.2.1 盆中放入鹿小排，加清水和面粉揉搓，去血水和杂质，冲洗干净，重复此步骤直到干净。

A.3.2.2 切片生姜、切段大葱、拍扁大蒜、切段干辣椒、清水冲洗八角、桂皮、香叶。

A.3.2.3 锅中加清水、鹿小排、生姜和料酒，大火煮2-3分钟，捞出冲洗干净。

A.3.3 翻炒、炖煮

A.3.3.1 锅中加油、冰糖，小火炒至融化，加鹿小排翻炒均匀。加生姜片、大葱段、大蒜等配料，翻炒均匀，加生抽、老抽和料酒，再加清水或高汤。

A.3.3.2 大火烧开转小火炖煮40分钟到1小时，至软烂入味。加盐和鸡精调味，大火收汁，翻动鹿小排，防止糊锅，浓稠后关火。

A.3.4 装盘

将炖煮好的红烧鹿小排盛入盘中，撒葱花或香菜作为点缀。

A.4 飘香鹿排饭

A.4.1 原辅料准备

新鲜鹿排骨500g、大米300g、生姜、大蒜、香菇（泡开）、胡萝卜、青豆、葱、盐、胡椒粉、老抽、花生油、白砂糖、酱油、料酒、水。

A.4.2 预处理

A.4.2.1 将鹿排骨洗净，切成适当大小的块状，用厨房纸吸干水分备用。

A.4.2.2 生姜、大蒜切末；香菇泡开后切片；胡萝卜切丁；青豆洗净备用。

A.4.2.3 在鹿排骨中加入适量的盐、胡椒粉、老抽和料酒，拌匀后腌制15-20分钟，使其入味。

A.4.3 煎制、煮饭

A.4.3.1 热锅凉油，油热后放入腌制好的鹿排骨，中火煎至两面金黄，盛出备用。

A.4.3.2 锅中留底油，放入生姜、大蒜末爆香，然后加入香菇片、胡萝卜丁翻炒，再加入适量的酱油和白砂糖调味，翻炒均匀后盛出备用。

A.4.3.3 在电饭煲中加入洗净的大米和适量的水（按照平时煮饭的水量即可），然后放入炒好的配料和煎好的鹿排骨，再加入适量的盐调味，按下煮饭键开始煮饭。当电饭煲提示还有5分钟时，打开锅盖，将青豆均匀地撒在饭上，然后盖上锅盖继续煮饭，直至煮饭完成。

A.4.4 装盘

将煮好的飘香鹿排饭盛入盘中，用铲子轻轻搅拌，使鹿排骨、配料和米饭充分混合。撒上适量的葱花作为点缀，增加菜肴的香气和色彩。

A.5 干煸鹿肉

A.5.1 原辅料准备

鹿肉500g、黑胡椒粉、花椒面、姜末、葱末、生抽、孜然、蒜末、干辣椒段、盐。

A.5.2 预处理

A.5.2.1 将鹿肉洗净，切成适当大小的块状或条状，以便更好地入味和烹饪。

A.5.2.2 将切好的鹿肉放入碗中，加入适量的黑胡椒粉、花椒面、姜末、葱末和生抽，拌匀后腌制15-20分钟，让鹿肉充分吸收调料的香味。

A.5.3 干煸

A.5.3.1 将锅烧热，加入适量的油，油热后倒入腌制好的鹿肉。用中火不断翻炒鹿肉，使其受热均匀，煸炒至鹿肉表面微黄且熟透，不断翻炒以防止鹿肉粘锅或糊底。在鹿肉快熟时，加入适量的孜然、蒜末和干辣椒段，继续翻炒几下，让这些香料充分融入鹿肉中。最后，根据个人口味加入适量的盐，翻炒均匀后即可。

A.5.4 装盘

将炒好的干煸鹿肉盛入盘中，摆成自己喜欢的形状。可以在鹿肉上撒上一些葱花或香菜叶作为点缀，增加菜肴的色彩和香气。

A.6 时蔬熘鹿肉

A.6.1 原辅料准备

新鲜鹿肉200g、胡萝卜、西芹、木耳、蘑菇、笋（少许）、蒜片适量、水淀粉、料酒、酱油、盐、糖、胡椒粉、芝麻油、葱末、姜末。

A.6.2 预处理

A.6.2.1 将鹿肉洗净，切成薄片，放入碗中备用。

A.6.2.2 胡萝卜、西芹、木耳、蘑菇、笋分别洗净，切成适当大小的片状或条状，葱切末，姜切片，蒜切片备用。

A.6.2.3 在鹿肉中加入半茶勺小苏打粉和少许水，抓匀后涨发2小时以上（这一步可使鹿肉更加嫩滑）。然后洗净沥干，用水淀粉上浆待用。

A.6.2.4 将鹿肉放入沸水中焯一下，去除血水和腥味（或用油滑），捞出沥干水分备用。同时，将切好的时蔬也稍微焯一下水，保持其清脆口感。

A.6.3 翻炒

A.6.3.1 锅中倒入适量油，烧热后放入葱末、姜片和蒜片爆香。然后加入焯好的鹿肉，大火快速翻炒几下。依次加入料酒、酱油、盐、糖和少许胡椒粉调味，翻炒均匀使鹿肉充分吸收调料的香味。将焯好的时蔬（胡萝卜、西芹、木耳、蘑菇、笋）加入锅中，与鹿肉一起翻炒均匀。最后，用水淀粉勾芡，使汤汁变得浓稠。淋上少许芝麻油增加香气，即可出锅装盘。

A.6.4 装盘

将炒好的时蔬熘鹿肉盛入盘中，摆成自己喜欢的形状。可以在菜肴上撒上一些葱花或香菜叶作为点缀，增加菜肴的色彩和香气。

A.7 豆豉蒸鹿肉

A.7.1 原辅料准备

鹿里脊肉适量（根据人数）、豆豉、蒜瓣、姜片、葱段、红椒（用于点缀，可选）、花生油、生抽、老抽、料酒、盐、糖、胡椒粉、淀粉。

A.7.2 预处理

A.7.2.1 将鹿肉洗净，切成薄片或条状，以便于入味和蒸熟。

A.7.2.4 豆豉用清水稍微冲洗一下，去除表面的杂质和盐分，然后沥干水分备用。

A.6.2.4 蒜瓣拍碎，姜片切片，葱段切段，红椒切丝备用。

A.6.2.5 在鹿肉中加入适量的生抽、老抽、料酒、盐、糖、胡椒粉和淀粉，抓匀后腌制15-20分钟，让鹿肉充分吸收调料的香味。

A.6.2.6 腌制好的鹿肉可以加入少许花生油，再次抓匀，这样可以防止鹿肉在蒸制过程中粘连。

A.7.3 蒸制

在蒸碗底部铺上姜片、葱段和蒜瓣，以去除鹿肉的腥味并增加香气。将腌制好的鹿肉均匀地码放在蒸碗内，上面撒上豆豉。将蒸碗放入蒸锅中，大火烧开后转中火蒸制20-25分钟，直至鹿肉熟透且入味。蒸制过程中可以打开锅盖查看一次，确保鹿肉没有粘连在一起，并用筷子轻轻翻动一下，使豆豉和鹿肉更加均匀地混合。

A.7.4 装盘

A.7.4.1 蒸好后，将蒸碗取出，撒上红椒丝和葱段作为点缀，增加菜肴的色彩和香气。

A.7.4.2 可以将蒸碗内的汤汁倒入另一个小碗中备用。

A.7.4.3 在之前倒出的汤汁中加入适量的生抽、老抽和淀粉，调匀后加热至浓稠状。将调好的汁均匀地浇在蒸好的鹿肉上。

A.8 葱爆鹿肉

A.8.1 原辅料准备

新鲜鹿肉300克、大葱2-3根、胡萝卜半根（可选）、红椒半个（可选）、姜、蒜适量、鸡蛋清、淀粉、料酒、生抽、老抽、白糖、白胡椒粉、盐、香油。

A.8.2 预处理

A.8.2.1 将鹿肉洗净，切成薄片或条状，放入碗中备用。

A.8.2.2 大葱切成斜段，胡萝卜和红椒分别切片，姜蒜切末备用。

A.8.2.3 在鹿肉中加入适量的料酒（约8克）、生抽（少许）、盐（约2克）、鸡蛋清1个和淀粉，抓匀后腌制15分钟，使鹿肉充分吸收调料的香味并变得嫩滑。

A.8.3 翻炒

A.8.3.1 锅中倒入适量的油，烧热后放入姜蒜末爆香，炒出香味后捞出备用。将腌制好的鹿肉放入锅中，大火快速翻炒至变色，约8成熟时捞出备用。这样可以保持鹿肉的嫩滑和口感。

A.8.3.2 锅中留少许底油，放入胡萝卜片和红椒块翻炒至断生。然后加入大葱段继续翻炒几下，炒出葱花的香味。

A.8.3.3 将炒好的鹿肉重新放入锅中，加入之前爆香的姜蒜末，再加入适量的料酒、生抽、老抽、白糖、白胡椒粉和盐调味。快速翻炒均匀，使鹿肉和蔬菜充分融合并吸收调料的香味。

A.8.3.4 如果喜欢汤汁稍微浓稠一些，可以在最后加入少许水淀粉勾芡。然后淋上少许香油增加香气即可。

A.8.4 装盘

将炒好的葱爆鹿肉盛入盘中，摆成自己喜欢的形状。可以在菜肴上撒上一些葱花或香菜叶作为点缀，增加菜肴的色彩和香气。

A.9 爆炒鹿肉丁

A.9.1 原料

鹿肉里脊300克、椒1个、胡萝卜半根、红树椒适量、蒜片适量、鸡蛋清1个、红烧汁、盐、花椒油、料酒、生粉、花椒粒适量。

A.9.2 预处理

A.9.2.1 将鹿肉里脊洗净，切成1~2厘米见方的肉丁，放入碗中备用。

A.9.2.2 尖椒和胡萝卜分别洗净，切成与鹿肉丁大小相近的丁状。

A.9.2.3 花椒粒、红树椒和蒜片准备好，用于爆香。

A.9.2.4 在鹿肉丁中加入适量的料酒、盐、鸡蛋清和生粉，抓匀后腌制10~15分钟，使鹿肉丁充分吸收调料的香味并变得嫩滑。

A.9.3 翻炒

A.9.3.1 锅中倒入适量的油，烧热后放入花椒粒、蒜片和红树椒，小火炒出香味。将腌制好的鹿肉丁放入锅中，大火快速翻炒至变色，约7~8成熟时捞出备用。这样可以保持鹿肉丁的嫩滑和口感。

A.9.3.2 锅中留少许底油，放入尖椒丁和胡萝卜丁，大火快速翻炒至断生。

A.9.3.3 将炒好的鹿肉丁重新放入锅中，加入适量的红烧汁（或根据个人口味加入生抽、老抽等调料）和盐，快速翻炒均匀，使鹿肉丁和蔬菜充分融合并吸收调料的香味，淋入少许花椒油增加香气即可。

A.9.4 装盘

将炒好的葱爆鹿肉盛入盘中，摆成自己喜欢的形状。

A.10 糖醋小排肉

A.10.1 原辅料准备

鹿小排500克（净料，若使用毛料则约需700~800克）、葱姜水适量（用于腌制鹿排，约需250克）、冰糖50~250克（根据个人口味调整）、黄酒（如五年古越龙山）250毫升、镇江陈醋170~500毫升（根据个人口味调整）、盐5克、食用油适量（用于炸制鹿排）。

A.10.2 预处理

A.10.2.1 将鹿小排切成约5厘米长的块状，用清水冲洗干净血水。

A.10.2.2 将鹿排块放入葱姜水中，加入盐，腌制5分钟备用。这一步可以去除鹿排的腥味，并使其更加入味。

A.10.3 炸制、翻炒、炖煮

A.10.2.1 将油锅加热至六成油温（约180℃）。放入腌制好的鹿排块，炸至金黄色后捞出备用。这一步可以使鹿排外酥里嫩，口感更佳。

A.10.2.2 锅内留少许底油，放入冰糖。小火加热并搅拌，直至冰糖融化并炒出黄色粘稠的糖色。

A.10.2.3 将炸好的鹿排块放入炒好的糖色中，快速翻炒均匀。加入适量的水和黄酒（以没过鹿排为宜）。盖上锅盖，焖煮20分钟左右，直至鹿排熟透且入味。根据个人口味调整盐量，并大火收汁至汤汁浓稠，最后烹入香醋。

A.10.4 装盘

将烹饪好的糖醋鹿小排肉盛入盘中，摆成自己喜欢的形状。可以在菜肴上撒上一些葱花或白芝麻作为点缀，增加菜肴的色彩和香气。

A.11 鸡腿菇煲鹿肉

A.11.1 原辅料准备

鸡腿菇200g、净鹿肉200g、枸杞、香葱花、姜片各少许、植物油各适量、海天酱油（或海鲜酱油）1小匙、精盐1/2小匙、绍酒2小匙、香叶粉少许、高汤。

A.11.2 预处理

A.11.2.1 将鸡腿菇从中间切开，以便于更好地入味和烹煮。

A.11.2.2 将鹿肉洗净，切成适口大小的块状，加入海鲜酱油和绍酒腌渍10分钟，以去除腥味。

A.11.3 炖煮

A.11.3.1 选择一个适合的煲仔锅或砂锅，将其置于火上，加入适量的高汤。将高汤加热至沸腾，然后加入葱花和姜片，以增添香味。

A.11.3.2 将腌渍好的鹿肉块和鸡腿菇放入高汤中，加入海天酱油、精盐和香叶粉。将锅内的食材和调料用大火烧沸，以快速锁住食材的鲜味。在大火烧沸的过程中，要及时打去浮在汤面上的浮沫，以保持汤品的清澈。

A.11.3.3 待浮沫打净后，转小火继续煲煮，直至鹿肉变得酥烂且入味。在煲煮的过程中，可以适时尝试汤品的口味，根据个人喜好调整精盐的用量。

A.11.4 装盘

将煲好的鸡腿菇煲鹿肉盛入盘中，撒上少许葱花或香菜作为点缀。

A.12 清汤鹿肉丸子

6.12.1 原辅料准备

新鲜鹿肉500克、小白菜或菠菜适量（洗净备用）、鸡蛋清1个、淀粉适量、生姜30克、大葱2根、盐适量、胡椒粉少许、清水或高汤1000毫升、枸杞适量、红枣几颗（去核）、姜片几片。

6.12.2 预处理

A.12.2.1 将新鲜鹿肉洗净，剔除筋膜和多余脂肪，切成小块，放入冰箱冷冻室稍微冷冻至略硬，便于后续剁肉。

A.12.2.2 生姜切片，大葱切段，部分用于制作肉丸，部分用于汤底。

A.12.2.3 将冷冻好的鹿肉块取出，放入绞肉机中绞成细腻的肉泥，或用刀剁成肉泥。

A.12.2.4 将肉泥放入碗中，加入切碎的生姜、大葱段、鸡蛋清、适量盐、胡椒粉和少量水，朝一个方向搅拌至上劲，使肉质更加紧实。

A.12.2.5 加入适量淀粉，继续搅拌均匀，直至肉泥粘稠，能够轻松捏成丸子状。

A.12.3 炖煮

A.12.3.1 在锅中加入清水或高汤，放入几片生姜、枸杞、去核红枣和剩余的葱段，大火烧开后转小火慢炖，以充分释放食材的香味。

A.12.3.2 将制作好的鹿肉泥用手或勺子挤成丸子，轻轻放入沸腾的汤底中。保持小火，待所有丸子全部下锅后，用勺子轻轻推动，防止粘连。

A.12.3.3 丸子定型后，撇去浮沫，继续小火炖煮约10-15分钟，直至丸子完全熟透。根据个人口味，可适当加盐调味。再次撇去表面浮沫，保持汤面清澈。

A.12.3.4 将洗净的小白菜或菠菜放入汤中，烫熟即可.

A.12.4 装盘

将煲好的鸡腿菇煲鹿肉盛入盘中，撒上少许葱花或香菜作为点缀。

A.13 西洋参炖鹿肉

A.13.1 原料

新鲜鹿肉500克（建议选择鹿腿肉或鹿里脊，肉质更加鲜嫩）、西洋参片30克（根据个人体质和需求调整用量）、枸杞一小把、红枣几颗、姜片几片料酒适量、盐适量、清水适量。

A.13.2 预处理

A.13.2.1 将鹿肉洗净，切成适中大小的块状，用清水浸泡30分钟，去除血水。然后捞出沥干水分，备用。

A.13.2.2 西洋参片用清水冲洗干净，去除表面的尘土和杂质，备用。

A.13.2.3 枸杞、红枣处理：枸杞和红枣分别洗净，红枣去核，备用。

A.13.3 炖煮

A.13.3.1 取一个砂锅或炖盅，将处理好的鹿肉块放入其中。加入适量的清水，水量要没过鹿肉，但不宜过多，以免影响汤的浓郁度。加入姜片、料酒，以去除鹿肉的腥味。

A.13.3.2 将砂锅或炖盅置于火上，大火烧开后撇去浮沫。转小火，慢炖约1小时，让鹿肉逐渐变得软烂。

A.13.3.3 若使用电炖盅，则选择“炖肉”或“慢炖”模式，设定好时间即可。

A.13.3.4 在鹿肉炖煮约1小时后，加入西洋参片、枸杞和红枣。继续小火焖煮约30分钟，让西洋参的药香充分融入汤中，鹿肉也更加入味。

A.14 鹿肉香菇水饺

A.14.1 原辅料准备

新鲜鹿肉500克、干香菇50克（或鲜香菇适量）、大葱2根、生姜30克、面粉500克、鸡蛋1枚，清水适量、盐、生抽、老抽、料酒、白糖、五香粉、香油、橄榄油或花生油。

A.14.2 预处理

A.14.2.1 将鹿肉洗净，去除筋膜和多余脂肪，切成小块后剁成细腻的肉馅。也可以将鹿肉放入绞肉机中绞成肉馅。（也可以将鹿肉放入清水中浸泡3小时以上，以去除血水和腥味。）

A.14.2.2 干香菇提前用温水泡发至软，去蒂后挤干水分，切成细末。如果是鲜香菇，直接洗净去蒂后切末。

A.14.2.3 大葱切段，生姜切片，然后一起剁成细末，或者用搅拌机打成泥。

A.14.3 和面和醒面、擀皮、包饺子、煮制

A.14.3.1 将面粉放入盆中，加入适量清水（水温以不烫手为宜），边加水边搅拌，直至面粉成絮状。

用手揉成光滑的面团，盖上湿布或保鲜膜，醒面30分钟左右。醒面过程中，面团会变得更加柔软有弹性，有利于后续擀皮。

A.14.3.2 将醒好的面团分成若干小块，每块搓成长条，再切成均匀的小剂子。用擀面杖将小剂子擀成中间厚边缘薄的圆形饺子皮。

A.14.3.3 取一张饺子皮，放入适量的馅料。对折捏紧边缘，封口处可以抹少许清水以增加粘性。捏出喜欢的花纹或形状，如褶皱边等。

A.14.3.4 在锅中加入足够的清水，大火烧开。将包好的饺子轻轻放入锅中，用勺子背面轻轻推动，防止粘连。等饺子浮起后，继续煮3-5分钟，直至饺子皮变得透明且馅料熟透。用漏勺将煮熟的饺子捞出，沥干水分。

A.14.4 装盘

将煮熟的饺子整齐地摆放在盘中。可以根据个人口味搭配蘸料，如醋、蒜泥、辣椒油等。