

《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》 (送审稿)编制说明

一、项目背景和意义

首先，《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》地方标准制定项目依据《国民营养计划（2017-2030年）》《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的实施方案》《关于开展质量标准提升行动推动高质量发展的实施方案》《深圳市地方标准制修订计划项目征集工作的通知》《深圳经济特区健康条例》等文件要求。粤菜菜品标准是深圳市政府按照文件明确实施的任务之一。

其次，《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》地方标准制定为贯彻落实《深圳市贯彻落实“粤菜师傅”工程高质量发展工作方案》，助力深圳建设中国特色社会主义先行示范区、实施乡村振兴战略，响应加强“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领域的标准体系建设而开展。实施“粤菜师傅”工程，是广东省委、省政府贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的重大决策。为贯彻落实《中共广东省委广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》，省人力资源社会保障厅印发了《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》（以下简称《方案》），旨在促进广东城乡劳动者技能就业、技能致富，全面提升全省就业创业水平，助力广东乡村振兴，将“粤菜师傅”

打造成弘扬岭南饮食文化的国际名片。《方案》)鼓励打造“粤菜师傅”文化品牌，提升岭南粤菜饮食文化海内外影响力。

最后，《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》地方标准制定，为本地特色美食营养健康品质提供保障，助力餐饮业高质量发展，提升深圳“粤菜师傅”品牌影响力。《深圳市食品药品安全“十四五”规划》提出“美食之都”建设工程，打造具有国际影响力的美食之都，形成本土美食与外来美食荟萃、传统业态与创新场景协同的格局。推进实施“粤菜师傅”工程，加大对餐饮老字号的保护、传承和发展。同时积极培育特色美食产业，支持食品企业走出去，服务国家“一带一路”倡议。在推动“粤菜师傅”工程的同时，结合深圳地方特色美食，在传承美食文化的基础上，通过制定“红烧光明乳鸽”菜品地方标准，有效的推动深圳“舌尖上的产业”发展，进一步推动“深圳本地特色粤菜”文化创新与品牌建设，深度挖掘深圳美食的文化历史，打造“深圳本地特色粤菜”文化名片。该地方标准的建立，不仅规范了行业、市场；同时，还能为深圳市营养与健康相关监测提供基础数据，进而促进深圳市居民营养与健康水平，助力健康深圳建设。

二、工作简况

(一) 任务来源

深圳市市场监督管理局于2021年8月27日发布了《关于面向“三项工程”领域开展深圳市地方标准项目征集工作的通

知》。深圳鹏城技师学院在深圳市人力资源和社会保障局的主导下，根据行业发展需要，联合深圳市营养学会、深圳市烹饪协会等单位提出了《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》深圳市地方标准制修订计划项目建议书。经过专家评审，深圳市市场监督管理局于2021年9月18日发布了“关于下达2021年第二批深圳市地方标准计划项目任务的通知”，《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》等32项地方标准予以立项。

（二）主要起草过程

1. 成立标准编制项目组

标准立项后，由深圳鹏城技师学院、深圳市营养学会和深圳市烹饪协会等单位工作人员共同成立标准编制项目组。2021年10-11月期间，项目组多次召开研讨会，明确各成员职责与分工，制定详细工作内容与工作计划，明确工作开展与实施的进度及时间表，并对标准框架进行讨论。



2. 企业调研

2021年12月-2022年6月，项目组成员与深圳餐饮行业企业专家、星级粤菜师傅、烹饪大师等现场调研了位于光明新区的深圳市光明鸽餐饮文化投资发展有限公司（光明鸽光明招

待所、深圳光明大宝鸽场、光明鸽光明招待所红烧乳鸽欢乐海岸店）、南山区嘉忆百轩光明乳鸽（华侨城店）、深圳市新宝来餐饮有限公司（宝安新宝乐酒楼）、深圳太瑞餐饮管理有限公司（金光鸽王福田店）、深圳市谭厨小菜餐饮管理有限公司（谭厨中山传家菜深业上城店）等多家餐饮企业。



通过实地调研，项目组全面了解了红烧光明乳鸽的起源与历史沿革、饮食文化、原辅材料、烹饪工艺、出品要求、食用方法、烹饪设施设备 etc，为标准的编制打下了坚实的基础。

3. 召开地方标准编制研讨会

为了科学的开展地方标准编制工作，2022年7月16日项目组组织召开了标准编制项目研讨会，深圳市预防医学会、深圳市计量质量检测研究院、深圳海关食品检验检疫技术中心、深圳职业技术学院、深圳市慢性病防治中心、深圳市疾病预防控制中心、深圳市深业航天食品与环境检测科技有限公司、深圳鹏城技师学院和深圳市营养学会等9家单位共10余名专家出席了本次会议。



项目负责人首先对《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》地方标准编制背景进行了说明，重点阐述了本项目开展的必要性和迫切性，同时介绍了本标准编制的框架思路。接着深圳市营养学会秘书长结合本标准企业调研情况介绍涉及到菜品原辅材料营养指标、污染物指标、微生物指标等检测项目规划。在随后的讨论环节，与会专家踊跃发言，结合深圳市餐饮行业的发展现状，从地方标准检测指标的依据、食品安全与卫生通用指标的引用、感官指标及营养指标的切入以及原材料特点等方面，对《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》地方标准编制

提出了众多操作性强、实用先进的建议。同时，会议在充分讨论后，确定了标准编制的总体框架思路。

4. 标准草案的编制阶段

(1) 制作工艺研究

2022年8月-2022年12月，项目组成员通过对多家餐饮企业红烧光明乳鸽制作过程以及口感特点开展对比分析，展开制作工艺研究。组织深圳餐饮行业企业专家、星级粤菜师傅、烹饪大师等召开红烧光明乳鸽感官品鉴会，针对色、香、味、形等全方位的感官评价，研究讨论红烧光明乳鸽最佳的制作工艺。同时充分发挥学校资源以及场地优势，验证红烧光明乳鸽原辅材料运用、制作工艺步骤、烹饪工艺参数等可行性及适用性。





(2) 指标检测研究

2022年10月-2023年1月，项目组成员前往深圳市多家制作红烧光明乳鸽的餐饮企业进行原材料（原料乳鸽）及乳鸽成品取样，开展营养指标及部分理化指标的检测及对比分析研究。共完成了6个样品共计76项指标的检测工作。指标的选择主要针对禽类原料的特点，既包括了脂肪、蛋白质、水分、总糖等宏量营养素的指标检测，同时也包括了16种氨基酸、4种维生素、4种矿物质元素、5种糖类以及脂肪酸（37种总和）等营养素的指标检测。为标准研制提供了依据并打下了坚实的基础。

(3) 标准草案的编写

项目组于 2023 年 2 月-6 月用了近四个月的时间，分别对调研过程中收集到的红烧光明乳鸽相关资料以及开展的工艺验证、指标检测等多个方面进行了深度研究对比，分析了各餐饮企业对红烧光明乳鸽制作的共同点与优缺点；同时查阅了国内及深圳关于中餐菜品制作工艺、餐饮食品、营养健康等相关的法律法规，参照国家及各省市已出台的各种标准，反复分析研究，在充分查阅资料和实地调研的基础上，结合深圳本地的实际情况，遵循先进性、科学性、实用性的原则，编制了《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》地方标准(草案)。

标准编制过程中多次召开线上及线下专项研讨会，针对指标编写的研讨分别邀请了如深圳市分析测试协会、深圳市标准技术研究院、深圳市慢性病防治中心、深圳市疾病预防控制中心理化所等十余位营养专家及检测专家；针对烹饪工艺等方面的研讨分别邀请了如广东省五星级“粤菜师傅”、深圳市“粤菜师傅”技能大师工作室、深圳市新宝乐餐饮有限公司、深圳市光明鸽餐饮文化投资发展有限公司等数十位餐饮业知名专家，为地方标准（草案）的编制提供宝贵意见。





(4) 行业内征求意见

《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》（草案）形成后，为了使标准更加符合餐饮企业的实际情况，2023年7月至8月，项目组广泛在行业内征求意见，采用函件评审的方式，邀请了来自于行、政、企、校共20名专家，既包括了如深圳市饮食服务行业协会、深圳市餐饮商会等行业专家；也包括了如深圳福田香格里拉大酒店、深圳益田威斯汀酒店、深圳膳爷厨艺服务有限公司、深圳市谭厨小菜餐饮管理有限公司（谭厨）、深圳太瑞餐饮管理有限公司（金光鸽王）、深圳市新宝来餐饮有限公司等知名酒店、酒楼、餐厅的粤菜大师；同时还包括了如深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳海关食品检验检疫技术中心、深圳市质量安全检验检测研究院、深圳市标准技术研究院、深圳市慢性病防治中心、深圳职业技术大学等多位食品经营许可专家、检验专家及食品营养专家；此外还邀请了2名来自广州市的省级“粤菜师傅”，共收集了60条修改意见（详见附件《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》行业内征求意见汇总及采纳情况）。

项目组充分讨论并合理采纳了各领域专家们的建议措施，对标准文本进行修改后形成了《深圳特色粤菜菜品 红烧光明

乳鸽》地方标准（征求意见稿），使标准研制具有更多操作性和先进性，充分体现了本标准的深圳地方特色及示范引领作用。

5. 公开征求意见

2023年9月28日至2023年10月12日，深圳鹏城技师学院及深圳市营养学会通过两个单位门户网站对《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽（征求意见稿）》公开征求社会公众意见（采用电子邮件和信件等方式收集）。公开征求意见期间，未收到社会公众反馈的意见和建议。

三、确定标准主要内容的依据

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按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》给出的规则进行起草。

本文件规定了深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽的术语和定义、原辅材料及要求、制作工艺、最佳食用时间和温度、技术要求、生产场所、设施与设备要求、工作人员等相关信息。

本文件是在综合梳理、提炼深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽实际制作过程中所涉及到的材料、工艺、技术要求、场所、人员等内容的基础上，参考《食品安全国家标准》《GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求》《SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范》《DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量》《GB 16869 鲜、冻禽产品》《T/CAAA 039 鲜（冻）乳鸽》《中式烹调师国家职业技能标准(2018年版)》等多项规范性文件编制而成。

四、主要条款的说明

当前《深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽》主要包括9个章节。以下对标准中的章节内容及主要条款进行简要说明。：

（一）范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽的术语和定义、原辅材料及要求、制作工艺、最佳食用时间和温度、技术要求、生产场所、设施与设备要求、工作人员等。本标准适用于深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽。

（二）规范性引用文件

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。

（三）术语和定义

为更好理解指南的主要内容，本章节给出了标准编制过程中涉及到的术语和定义。规定了粤菜、炒、蒸、南澳海胆、海胆炒饭、预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺相关定义或注释。

（四）原辅材料及要求

本文件规定，原辅材料及要求的内容包括原辅材料的用料以及质量要求两个部分；明确了制作深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽的原辅材料包含的具体主料、辅料、调味料的种类、用量及质量要求。

（五）制作工艺

本文件规定了红烧光明乳鸽工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。预处理工艺的具体内容包括乳鸽初加工、焯水（经过或不经过）等；烹制工艺的具体内容包括卤制工艺、上皮水工艺（经过或不经过）、过油工艺；装盘

工艺的具体内容包括放入盛器、造型。

（六）最佳食用时间

本文件规定了南澳海胆炒饭的最佳食用温度，包括菜品装盘至食用的时长和食用最低温度两个方面

（七）技术要求

本文件规定了红烧光明乳鸽的技术要求包括感官指标、理化指标、微生物限量指标及营养指标。感官指标的具体内容包括色泽、香气、味道、质地、外形等五项；理化指标的具体内容包括食盐（以 NaCl 计）、水分等两项；微生物限量指标的具体内容包括菌落总数、大肠埃希氏菌^o、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌等五项；营养指标的具体内容包括蛋白质、脂肪等两项。

（八）生产场所、设施与设备要求

本文件规定了红烧光明乳鸽的生产场所应符合 GB 31654、SZDB/Z 256 的要求。设施与设备要求应符合 GB 31654、SZDB/Z 256 要求的清洗设备、粗加工设备、预制设备、熟制设备、盛装设备、冷冻设备。

（九）工作人员

本文件规定了职业技能和道德要求应符合《中式烹调师国家职业技能标准》及相关岗位的职责规定。卫生要求应符合 GB 31654、GB/T 27306 和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

七、实施标准的建议

（一）利用多种渠道、多种方式加强本文件的宣贯，提高人们的知晓率，并对本文件的执行情况跟踪调查，并对标准实施效果进行评估，及时发现并解决标准实施过程中存在的问题，适时开展修订完善工作，提升标准的科学性和适用性。

（二）加强与标准使用单位的沟通，收集标准实施过程中的改进建议，不断提升深圳特色粤菜菜品制作水平。