

# DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 446—2024

## 深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡

Special cantonese cuisine of Shenzhen—Dapeng kiln chicken

2024-05-07 发布

2024-06-01 实施

深圳市市场监督管理局 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 原辅材料及质量要求 .....	2
5 制作工艺 .....	3
6 食用时间和温度 .....	4
7 技术要求 .....	4
8 加工场所、设施与设备要求 .....	5
9 人员要求 .....	6
参考文献 .....	7

## 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。

本文件由深圳市人力资源和社会保障局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市人力资源和社会保障局、深圳鹏城技师学院、深圳市营养学会、深圳市烹饪协会、深圳市分析测试协会。

本文件主要起草人：仵博、郑昕、王俊、邓永宏、罗海波、詹淡娜、欧婧怡、郝香芬、李雅超、叶锦玲、高延芬、冯柳娟、张贵虹、刘雅。

## 引 言

大鹏半岛位于深圳市东南部海岸，介于大鹏湾和大亚湾之间，大鹏半岛是海防文化、渔农文化、渔村文化、客家文化的交融地。两千多年前大鹏就是盐业生产的基地，驻扎了最早的准军事部队。由于当时朝廷征调派遣，来自四面八方的官兵移民到这里，成为盐户。深圳大鹏半岛上最早的军菜，可以追溯到1700多年前的盐户，故大鹏半岛的军菜饮食文化与东西南北交融的移民文化有着紧密的联系。源于明洪武年间的兵勇窑鸡，流传为开筑大鹏所城的机缘下产生。筑造所城，需烧制砖瓦，在当时朝廷的调遣下，选址建窑，军兵利用烧窑间歇，用窑火烤制鸡鸭等家禽，其中用黄泥包裹的窑鸡，香味浓郁绝美。

大鹏半岛因拥有独特的山海风光、旅游资源、丰富的人文资源、明显的区位优势，伴随着大鹏半岛旅游业的崛起，近年来大鹏窑鸡已成为深圳特色美食中颇具代表性的品种之一。作为深圳特色粤菜，目前各类餐饮企业，如酒店、酒楼、酒家、餐馆等对大鹏窑鸡的制作标准参差不齐。在此背景下，根据《中华人民共和国标准化法》《广东省标准化条例》等制定深圳市地方标准《深圳特色粤菜 大鹏窑鸡》是符合时代发展趋势，同时也是深入贯彻落实《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》《广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展“十四五”规划》等文件精神，通过标准引领进一步提升“粤菜师傅”品牌影响力，加快“粤菜师傅”工程技术推广应用，推动粤菜菜品科学化、规范化建设，形成社会认可的深圳特色粤菜菜品标准，顺应粤菜传承创新发展需要。

# 深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡

## 1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品大鹏窑鸡的原辅材料及质量要求、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施与设备要求、人员要求等方面的要求。

本文件适用于深圳特色粤菜菜品大鹏窑鸡的制作。

## 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 1534 花生油
- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 30383 生姜
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 901 绿色食品 香辛料

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**窑 kiln**

人工采用工具在地上挖出泥块，挖一个宽约几十厘米的灶坑，灶坑周围用泥块堆叠成，形成底部侧面有开口、中间空洞的灶型。

### 3.2

**窑鸡 kiln chicken**

利用窑炉设备，用均衡的窑温辐射烹制使鸡肉熟透的一道广东客家风味名菜。

### 3.3

**预处理工艺 pre-processing**

菜品正式烹调前进行的准备工作。

### 3.4

**烹制工艺 cooking methods**

采用一种或多种烹调技法，按照一定的制作流程使加工切配后的食材加热熟制成为完整菜肴的一种操作工艺。

### 3.5

**装盘工艺 dishing art processing**

将烹制好的菜肴按照审美及装盘要求装入盛器中的一种操作工艺。

## 4 原辅材料及质量要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

主料为三黄鸡光鸡1只，净重约1100 g~1250 g，饲龄100 d~120 d。

#### 4.1.2 辅料

辅料包括但不限于葱25 g、干葱头15 g、生姜15 g。

#### 4.1.3 调味料

调味料包括但不限于花生油15 g、盐10 g、酱油（生抽）20 g、蚝油5 g、胡椒粉0.5 g、味精1 g、盐焗鸡粉5 g。

### 4.2 原辅材料质量要求

4.2.1 烹调用水应符合GB 5749的要求。

4.2.2 三黄鸡应符合GB 2707、GB 16869的要求。

4.2.3 葱应符合NY/T 744的要求。

4.2.4 生姜应符合GB/T 30383的要求。

4.2.5 花生油应符合GB/T 1534的要求。

4.2.6 盐应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。

4.2.7 酱油（生抽）应符合GB 2717的要求。

4.2.8 蚝油应符合GB/T 21999的要求。

4.2.9 胡椒粉应符合NY/T 901的要求。

- 4.2.10 味精应符合GB 2720的要求。  
 4.2.11 盐焗鸡粉应符合GB 31644的要求。  
 4.2.12 4.2.1~4.2.11提及的原辅料还应符合GB 2762、GB 2763.1的要求。

## 5 制作工艺

### 5.1 工艺步骤

大鹏窑鸡工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。工艺步骤及内容见表1。

表1 大鹏窑鸡工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	光鸡处理、辅料制备
烹制工艺	先调味、腌制再进行包裹，最后窑炉加温放入窑制
装盘工艺	放入盛器进行造型

### 5.2 预处理工艺

#### 5.2.1 光鸡处理

选用三黄鸡光鸡1只，按光禽初加工要求开膛，取出内脏，清水洗净备用。将鸡肝、鸡肾等内脏洗净后填塞入鸡的腹腔中。

#### 5.2.2 辅料制备

将新鲜小葱洗净切段，适量干葱头洗净后拍散，生姜去皮洗净后切成姜茸，备用。

### 5.3 烹制工艺

#### 5.3.1 调味

将盐、味精、酱油（生抽）、盐焗鸡粉、蚝油、胡椒粉等调味料按4.1.3规定比例调拌成酱汁。

#### 5.3.2 腌制

将酱汁均匀涂抹在鸡身内外，反复涂抹揉搓，再将准备好的小葱、干葱头、姜茸等辅料蘸取酱汁后，填塞入鸡的腹腔中，腌制约1~2 h。

#### 5.3.3 包裹

包裹前将鸡身表面均匀涂抹花生油。同时取一张食品级锡纸，将腌制好的鸡放在锡纸上进行包裹，边角折叠包裹严密，防止汁水流出。为确保窑制过程中锡纸不破损，可再用一张食品级锡纸包裹第二层。

#### 5.3.4 窑炉加温

窑炉采用荔枝木炭提前加温预热，使炉内温度达500℃左右。

注：窑炉置于室外。

#### 5.3.5 窑制

将锡纸包裹好的鸡，内腔朝上放入已预热的窑炉，窑制 20 min 使其成熟。

#### 5.4 装盘工艺

5.4.1 从窑炉取出锡纸包裹的窑鸡。选择规格、形式及色调适当的盛器，在盛器中呈现椭圆形锡纸包裹的整鸡。

5.4.2 食用前打开包裹窑鸡的第一层锡纸，取出整鸡并脱去第二层锡纸。将窑鸡内腔的汁水倒入另一个规格、形式及色调适当的盛器中备用，宜选用稍有深度的盛器，以免汁水流出。

5.4.3 使用一次性食品级手套将窑鸡撕分出骨、肉，摆砌成型，以便食用。

5.4.4 盛器应经过消毒处理。

#### 6 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳时间不宜超过10 min，通常食用时间不超过30 min。食用温度以不低于 45 ℃为宜，食用时可根据个人口味蘸取窑鸡汁水。菜品在8~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

#### 7 技术要求

##### 7.1 感官指标

大鹏窑鸡感官指标应符合表 2 要求。

表 2 感官指标要求

项目	指标
色泽	色泽金黄
香气	浓香、略带焦香
味道	汁浓味厚、略带咸鲜
质地	嫩、滑、有汁
外形	整鸡呈椭圆形、造型饱满

##### 7.2 理化指标

大鹏窑鸡理化指标应符合表 3 要求。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 3.5	按照 GB 5009.44 实施
水分/（g/100g）	≤ 70	按照 GB 5009.3 实施

### 7.3 微生物限量指标

大鹏窑鸡微生物限量指标应符合表 4 要求。

表 4 微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	$< 10^5$	$10^5 - < 10^6$	$\geq 10^6$	按照 GB 4789.1、GB 4789.2 实施
大肠埃希氏菌 <sup>o</sup> /(CFU/g)	$< 20$	20 - 100	$> 100$	按照 GB 4789.1、GB 4789.38 实施
沙门氏菌	未检出/25 g	不适用	检出/25 g	按照 GB 4789.1、GB 4789.4 实施
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	$< 20$	$20 - < 10^4$	$\geq 10^4$	按照 GB 4789.1、GB 4789.10 实施
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	$< 10^3$	$10^3 - < 10^5$	$\geq 10^5$	按照 GB 4789.1、GB 4789.14 实施

### 7.4 营养指标

大鹏窑鸡营养指标应符合表 5 要求。

表 5 营养指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	$\geq 18$	按照 GB 5009.5 实施
脂肪/(g/100g)	$\leq 14$	按照 GB 5009.6 实施

## 8 加工场所、设施与设备要求

### 8.1 加工场所

加工场所应符合GB 31654的要求。厨房的主要功能区包括食品处理区和食品贮存区等，厨房面积应与餐厅面积相适应。

### 8.2 设施与设备

设施与设备应符合 GB 31654 要求。设施、设备的类别、种类及功能应符合表 6 要求。

表 6 设施、设备的类别、品种及功能要求

类别	种类	功能要求
照明设施	自然采光设施、人工照明设施等	照明
通风排烟设施	机械排风设施、油烟过滤器、抽油烟机等	通风排烟、油烟净化
供排水设施	供水设施、排水设施等	供水、排水
消防设施、设备	自动喷淋灭火系统、燃气泄漏报警系统、自动干粉灭火系统、手提式灭火器、灭火毯等	消防
清洗消毒设施、设备	清洗池、洗手和干手设施、洗碗机、消毒柜、保洁柜等	清洗消毒
废弃物存放设施	垃圾储存用具等	餐厨垃圾处理
烹饪热加工设备	搅拌机、双眼双吊炒灶、单眼单吊炒灶、窑炉等	烹饪热加工
冷藏冷冻设备	冷藏设备主要有冰箱、保鲜展示柜等；冷冻设备主要有冷冻冰箱和低温冷库等	冷藏、冷冻

## 9 人员要求

### 9.1 职业技能和道德要求

从事大鹏窑鸡制作的工作人员的职业技能和道德要求见《人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等 26 个国家职业技能标准的通知》。

### 9.2 加工经营过程要求

从业人员在加工经营过程中的卫生规范应符合 GB 31654 的要求，加工过程的安全操作见《餐饮服务食品安全操作规范》。

### 参 考 文 献

- [1] DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
  - [2] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范: 市场监管总局2018年第12号, 2018年
  - [3] 中华人民共和国人力资源和社会保障部. 人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等26个国家职业技能标准的通知: 人社厅发(2018)145号, 2018年
-