

《深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡》解读

《深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡》已于 2024 年 5 月 7 日发布，于 2024 年 6 月 1 日实施，现就制定背景、目的和意义、主要内容解读如下：

一、编制背景

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》，2018 年 8 月广东省人力资源和社会保障厅印发《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》，旨在促进广东城乡劳动者技能就业、技能致富，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。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。为深入贯彻落实“粤菜师傅”工程高质量发展，提升深圳“粤菜师傅”品牌影响力，助推我市餐饮业高质量发展，加快推动深圳建设具有全球重要影响力的消费中心，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。

大鹏窑鸡作为深圳特色粤菜，目前各类餐饮企业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。

二、目的和意义

研究和制定《深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡》，将能填补深圳缺乏本地特色粤菜标准的空白，为深圳特色粤菜营养健康品质提供技术支撑。同时深入推进实施“粤菜师傅”工程，加大对餐饮老字号的保护、传承和发展。通过制定“大鹏窑鸡”地方标准，进一步推动“深圳特色粤菜”文化创新与品牌建设，打造“深圳特色粤菜”文化名片。该地方标准通过对深圳特色粤菜大鹏窑鸡的原辅材料、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施设备及人员要求说明，能够为大鹏窑鸡的加工提供技术依据；还能为构建深圳本地特色食物成分数据库提供基础数据，进而促进深圳市居民营养与健康水平，助力健康深圳建设。

三、主要内容

《深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡》标准结构包括9个章节和参考文献。以下对文件中主要条款进行简要说明。

（一）范围

本章节规定了深圳特色粤菜大鹏窑鸡的术语和定义、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。本文件适用于深圳特色粤菜大鹏窑鸡。

（二）规范性引用文件

本章节列出了本文件引用的相关国家和行业标准。

（三）术语和定义

本章节规定了窑、窑鸡、预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等与标准相关的一些术语和定义。

（四）原辅材料及质量要求

本章节规定了原辅材料及质量要求的内容，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大鹏窑鸡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

本章节规定了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。预处理工艺的具体内容包括光鸡处理、辅料制备；烹制工艺的具体内容包括调味、腌制、包裹、窑炉加温、窑制；装盘工艺的具体内容包括放入盛器、造型。

（六）食用时间和温度

本章节规定了大鹏窑鸡的食用时间和温度，具体内容包括菜品最佳食用时间、通常食用时间、食用最低温度以及符合食品安全要求的菜品存放温度和时间。该部分具有鲜明的

深圳特色。

（七）技术要求

本章规定了大鹏窑鸡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、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。该部分具有鲜明的深圳特色。

（八）加工场所、设施与设备要求

本章节规定了大鹏窑鸡的加工场所要求和设施、设备的类别、品种及功能要求。加工场所、设施与设备应符合 GB 31654 的要求。

（九）人员要求

本章节规定了职业技能和道德要求应参照《中式烹调师国家职业技能标准》及相关岗位的职责规定。从业人员在加工经营过程中应严格依据 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作。该部分具有鲜明的深圳特色。

四、附则

本文件由深圳市人力资源和社会保障局提出并归口，主要起草单位有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。