

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 447—2024

深圳特色粤菜菜品 光明红烧乳鸽

Special cantonese cuisine of Shenzhen—Guangming braised squab

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.....	2
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.....	6
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、郝香芬、欧婧怡、李雅超、詹淡娜、叶锦玲、孟轶夫、杨迪、张乃文、应恺。

引 言

“红烧乳鸽”起源于明代洪武年间大鹏半岛海防兵营厨房，是大鹏所城军菜的主要代表菜品之一。民间素有“一鸽胜九鸡”的说法，其营养价值可见一斑。二十世纪90年代初，光明招待所的红烧乳鸽，以优质的光明大宝肉鸽为特有原料，独特的秘方与烹制工艺迅速得到市场青睐，声名鹊起，光明红烧乳鸽成为深圳特色美食一张亮丽名片。

随着光明区域的快速发展，在深圳制作光明红烧乳鸽的企业数量不断地增多。作为深圳特色粤菜，目前各类餐饮企业，如酒店、酒楼、酒家、餐馆等对光明红烧乳鸽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《深圳特色粤菜菜品 光明红烧乳鸽》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 光明红烧乳鸽

1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品光明红烧乳鸽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菜品光明红烧乳鸽。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/T 7652 八角
- GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30383 生姜
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生标准

GB/T 35883 冰糖
GB/T 30391 花椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 694 罗汉果
NY/T 4266 草果
SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乳鸽 squab
0 d~28 d的幼鸽。

3.2

红烧 braised
把肉、鱼或蔬菜加糖和酱油略炒上色，然后加清水或高汤炖熟再勾芡收汁的一种烹饪方法。

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

焯水 blanching
经过初步加工整理的烹饪原料，放入冷水或沸水锅中加热，使其达到符合烹调要求的成熟度，以备进一步切配或直接烹制菜肴的熟处理方法。

3.5

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。

3.6

卤制工艺 stew in soy sauce
将加工好的原料或预制的半成品、熟料，放入预先调制的卤汁中加热，使卤汁的香鲜味渗入原料内部成菜，然后冷却装盘。

3.7

过油工艺 frying in oil
将食材放入加热的油锅中快速油淋或油炸制成半成品或成品的操作工艺。

3.8

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

乳鸽胴体，育龄23 d~28 d，净重275 g~350 g，皮肤无破损、健康、无斑块；新鲜、无异味、无过期变质等异常，使用前应清洗干净。储存条件为冷藏的乳鸽，不宜超过3天。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 卤水汁辅料

卤水汁辅料包括但不限于烹调用水10 kg、罗汉果100 g、甘草32 g、八角12 g、桂皮20 g、丁香8 g、小茴香16 g、沙姜20 g、草果20 g、陈皮12 g、猪龙骨2.5 kg或老母鸡2 kg、花椒20 g、香叶适量、蒜头适量、生姜适量。

4.1.2.2 其余辅料

其余辅料主要用于油淋或油炸的植物油。

4.1.3 调味料

调味料包括但不限于盐50 g、鸡精35 g、冰糖50 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 乳鸽应符合GB 2707、GB 16869的要求。
- 4.2.3 罗汉果应符合NY/T 694的要求。
- 4.2.4 甘草应符合GB/T 19618的要求。
- 4.2.5 八角应符合GB/T 7652的要求。
- 4.2.6 桂皮应符合GB/T 30381的要求。
- 4.2.7 丁香应符合GB/T 22300的要求。
- 4.2.8 草果应符合NY/T 4266的要求。
- 4.2.9 猪龙骨应符合GB/T 9959.4的要求。
- 4.2.10 老母鸡应符合GB 16869的要求。
- 4.2.11 花椒应符合GB/T 30391的要求。
- 4.2.12 蒜应符合NY/T 744的要求。
- 4.2.13 生姜应符合GB/T 30383的要求。
- 4.2.14 植物油应符合GB 2716的要求。
- 4.2.15 盐应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。
- 4.2.16 鸡精应符合SB/T 10371的要求。
- 4.2.17 冰糖应符合GB/T 35883的要求。
- 4.2.18 以上原辅材料还应符合GB 2762、GB 2763.1的要求。

5 制作工艺

5.1 工艺步骤

光明红烧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。工艺步骤及内容见表1。

表 1 工艺步骤及内容

工艺步骤		内容
预处理工艺		乳鸽初加工-焯水
烹制工艺	卤制工艺	卤水汁制作-浸卤
	过油工艺	快速油淋或油炸
装盘工艺		放入盛器-造型

5.2 预处理工艺

5.2.1 乳鸽初加工：去除喉、囊、肺、羽毛、爪等内脏和其他不能食用的部位并清洗干净。

5.2.2 焯水：将经过初加工的乳鸽，放入沸水锅中焯水，使其达到符合烹制要求的成熟度，同时满足食品卫生要求。

5.3 卤制工艺

5.3.1 卤水汁制作：辅料包括但不限于罗汉果、甘草、八角、桂皮、丁香、小茴香、沙姜、草果、香叶、陈皮、花椒、猪龙骨或老母鸡；添加调味料，熬制卤水汁，备用。

5.3.2 浸卤：经过预处理的乳鸽放入熬制好的卤水汁中，保持 97℃~99℃，慢火浸卤 20 min 左右至熟。此步骤中，宜保持乳鸽的形状完整。

5.4 过油工艺

将卤制好的乳鸽放入油锅中，油温 120℃~150℃，快速油淋或油炸 60 s 左右。

5.5 装盘工艺

5.5.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，将过油后的乳鸽根据实际情况选择整只或切件摆放，可进行适当装饰。

5.5.2 盛器应经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

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。菜品温度下降会导致乳鸽的香味减弱、汁水减少。食用温度以不低于 45℃ 为宜。整只食用口感最佳。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

光明红烧乳鸽感官指标要求见表 2。

表2 感官指标要求

项目	要求
色泽	色泽浅金黄、油亮
香气	有乳鸽及卤水的天然香味
味道	滋味咸鲜、鲜嫩多汁、味道鲜美
质地	肉质嫩滑
外形	肉质饱满、完整，在盛器中整只或切件摆放

7.2 理化指标

光明红烧乳鸽理化指标见表3。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤4	按照GB 5009.44实施
水分/（g/100g）	≤75	按照GB 5009.3实施

7.3 微生物限量指标

光明红烧乳鸽微生物限量指标见表4。

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	≥10 ⁶	按照GB 4789.1、GB 4789.2实施
大肠埃希氏菌 ^o /（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	≥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	≥10 ⁵	按照GB 4789.1、GB 4789.14实施

7.4 营养指标

光明红烧乳鸽营养指标见表5。

表5 营养指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/（g/100g）	≥13	按照GB 5009.5实施

表5 营养指标（续）

项目	指标	检验方法
脂肪/（g/100g）	≤34	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

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

8.2 设施与设备

应符合 GB 31654 要求。设施、设备的类别、种类及功能要求见表6。

表6 设施、设备的类别、种类及功能要求

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	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、汤炉、炸炉等	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

从事光明红烧乳鸽制作的工作人员，其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》的规定。

9.2 加工经营过程要求

从业人员在加工经营过程中应依据 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作，保持个人卫生。

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
-