

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡

Special Cantonese cuisine of Shenzhen—Poached longgang chicken

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 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 2

6 食用时间和温度 3

7 技术要求 3

8 加工场所、设施与设备要求 5

9 人员要求 5

参考文献 6

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、詹淡娜、郝香芬、邓永宏、李雅超、罗海波、欧婧怡、刘姝利、叶锦玲。

引 言

龙岗区，地处深圳市东北部，东邻坪山区，南连罗湖区、盐田区，西接龙华区，北靠惠州市、东莞市，是深圳辐射粤东粤北地区的“桥头堡”。龙岗鸡作为龙岗区特有的家禽品种，其养殖历史逾1700年，因产自该地得名，曾为原宝安县最著名的家禽特产之一，与清远麻鸡、信宜怀乡鸡并列为广东省三大名优鸡种。龙岗鸡具有“三黄一须”的显著特征（嘴黄、毛黄、脚黄、下颌有胡须），其体型较普通肉鸡大，肉质以嫩滑鲜美著称。以龙岗鸡为主要原料的特色菜肴，在“无鸡不成宴”的深圳本土饮食文化中占据重要地位。21世纪初，基于城市规划改造及适应大规模养殖需要，龙岗鸡已迁至广东省惠州市进行养殖。

白切龙岗鸡巧妙运用了粤菜经典的白切工艺，是深圳乃至粤港澳地区广受欢迎的特色粤菜之一。菜品以龙岗鸡为原料，凭借其肉质厚实细嫩、皮雪白油滑的特质，在白切技法中尽显优势，搭配特制姜蓉蘸料，更凸显食材本味，作为深圳特色粤菜菜品，目前各类餐饮企业对白切龙岗鸡的制作缺乏统一标准。在此背景下，制定深圳市地方标准《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》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》和《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 白切龙岗鸡

1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品白切龙岗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。
本文件适用于深圳特色粤菜菜品白切龙岗鸡的制作。

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 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 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 30383 生姜
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
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙岗鸡 longgang chicken

鸡颌下有发达且张开的羽毛，且喙黄、羽黄、爪黄，具有“三黄一须”特点。

3.2

浸提 leaching process

原料在沸水中加热浸煮一定时间后提出水面的操作工艺。

3.3

预处理工艺 pre-treatment process

菜品正式烹调前进行的准备工作。

3.4

烹制工艺 cooking process

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操作工艺。

3.5

装盘工艺 traying process

将烹制好的菜肴按照审美及装盘要求装入盛器中的操作工艺。

4 原辅材料及质量要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

龙岗鸡光鸡:净重1250 g~1400 g,饲龄160 d~185 d。

4.1.2 辅料

辅料包括但不限于鲜葱约25 g、生姜约50 g、干葱头约25 g。

4.1.3 调味料

调味料包括但不限于花生油75 g~90 g、食用盐30 g~45 g、料酒30 g。

4.2 原辅材料及质量要求

4.2.1 烹调用水应符合GB 5749的要求。

4.2.2 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 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的要求。

4.2.7 料酒应符合SB/T 10416的要求。

4.2.8 以上原辅材料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

5 制作工艺

5.1 工艺步骤

白切龙岗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 工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	光鸡初加工、辅料制备
烹制工艺	沸水加入辅料、鸡浸入沸水中快速提起反复三次、文火浸泡至熟、放入冰水冷却至室温挂起、蘸料制备
装盘工艺	放入盛器、造型

5.2 预处理工艺

5.2.1 光鸡初加工

取龙岗鸡光鸡 1 只，按光禽初加工要求开膛，取出内脏，清水洗净备用。

5.2.2 辅料制备

将葱洗净打结，生姜切厚片拍松，备用。

5.3 烹制工艺

- 5.3.1 取烹调用水加热，水量应能完全淹没整鸡，加入拍松的姜片、葱结、干葱头、料酒和盐。大火烧开，保持沸腾约 5 min。
- 5.3.2 将整鸡浸入沸水中，立即提起使其腹腔内的水完全流出，停留约 10 s~15 s。再次浸入沸水中，立即提起；重复浸提三次。
- 5.3.3 完成三次浸提后，将整鸡完全浸没在汤水中；调至文火，控制水温在 85 ℃~90 ℃；盖上锅盖，浸泡至鸡肉中没有血水渗出为宜，时间约为 15 分钟。
- 5.3.4 将熟透的整鸡从热汤中取出，迅速将其完全浸入食用冰水中，冰水的温度控制在-4 ℃~-8 ℃时间为 15 min~20min，直至整鸡完全冷却至 15 ℃~25 ℃。
- 5.3.5 蘸料制备：将 50 g 生姜处理成细腻碎末状的姜蓉，加入盐 2.5 g~5 g 混合均匀。将花生油在锅中烧至微微冒烟（约 60 ℃~70 ℃），将热油分 2~3 次淋入姜蓉碗中，边淋边快速搅拌，即为姜蓉蘸料。
- 5.3.6 成品切制后装入盛器。

5.4 装盘工艺

- 5.4.1 宜选择规格、形式及色调适当的鸡碟盛器。
- 5.4.2 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，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。食用时可根据个人口味蘸取蘸料。食用最佳温度为15 ℃~25 ℃。

7 技术要求

7.1 感官指标

白切龙岗鸡感官指标要求见表 2。

表 2 感官指标要求

项目	要求
色泽	外皮金黄油亮、鸡肉洁白
香气	鸡肉清香自然、鸡油香气醇厚
味道	滋味鲜美、咸淡适中、本味突出
质地	外皮爽脆、鸡肉鲜嫩有弹性、不柴不烂
外形	造型完整，斩件大小、厚薄均匀

7.2 理化指标

白切龙岗鸡理化指标见表 3。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤1	按照 GB 5009.44 实施
水分/（g/100 g）	≤70	按照 GB 5009.3 实施

7.3 微生物限量指标

白切龙岗鸡微生物限量指标见表 4、表 5。

表 4 菌落总数和指示微生物限量指标

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 4789.2 实施
大肠埃希氏菌/（CFU/g）	<20	20—100	>100	按照 GB 4789.38 实施

表 5 致病菌限量指标

项目	指标	检验方法
沙门氏菌	0/25 g	按照 GB 4789.4 实施
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	≤10 ³	按照 GB 4789.10 实施
蜡样芽胞杆菌（CFU/g）	≤10 ⁴	按照 GB 4789.14 实施

7.4 营养指标

白切龙岗鸡营养指标见表 6。

表 6 营养指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

蛋白质/（g/100 g）	≥18	按照 GB 5009.5 实施
脂肪/（g/100 g）	≤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

应符合GB 31654的要求。

8.2 设施与设备

应符合 GB/T 23498、GB 31654 要求。设施、设备的类别、种类及功能要求见表 7。

表 7 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、汤炉等	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

从事白切龙岗鸡制作的工作人员，其职业技能和道德要求参照《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》中的《中式烹调师国家职业技能标准》的规定。

9.2 卫生要求

从业人员在加工经营过程中应依据 GB/T 23498 和 GB 31654 要求规范操作，保持个人卫生。

参 考 文 献

- [1] DBS 44/006 餐饮服务非预包装食品微生物限量
 - [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
-