

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T XXXXX—XXXX

深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽

Special Cantonese Cuisine of Shenzhen Braised Pigeon of Guangming

征求意见稿

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.....	2
4 原辅材料及要求.....	3
5 制作工艺.....	4
6 最佳食用时间和温度.....	6
7 技术要求.....	6
8 生产场所、设施与设备要求.....	7
9 工作人员.....	8
参考文献.....	9

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、叶锦玲、李雅超、詹淡娜、杨迪、张乃文

本标准首次制定。

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。

上世纪九十年代初，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，红烧光明乳鸽成为深圳美食的一张亮丽名片。

随着光明区域快速发展，在深圳制作红烧光明乳鸽的企业数量不断地增多。作为深圳特色粤菜菜品，目前各类餐饮企业，如酒店、酒楼、酒家、餐馆等对红烧光明乳鸽的制作标准层次参差不齐。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 红烧光明乳鸽》是顺应时代发展趋势，同时也是深入贯彻落实《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》、《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的实施方案》等文件精神，加快“粤菜师傅”工程技术推广应用，大力提升粤菜菜品的标准化工作，不断推动粤菜文化的传承、发展与创新。



深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽 造型图片

深圳特色粤菜菜品 红烧光明乳鸽

1 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。

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 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 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 20883 麦芽糖
- GB/T 22300 丁香

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
 GB/T 27588 露酒
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30383 生姜
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 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
 NY/T 694 罗汉果
 NY/T 4266 草果
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
 DB65/T 2010 小茴香
 DBS 62/001 食品安全地方标准 当归
 DB4407/T 70 地理标志产品 新会陈皮
 T/CAAA 039 鲜（冻）乳鸽
 T/CFNA 6104 月桂叶（香叶）
 T/ZZB 0930 浙江玫瑰米醋
 SZDB/Z 256-2017 餐饮业食品安全管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粤菜 cantonese cuisinesquab

即广东菜，是中国四大菜系、八大菜系之一。由广府菜（即广州府菜）、潮州菜（潮汕菜）、东江菜（客家菜）三种地方风味组成。

3.2

乳鸽 squab

0 d~28 d的幼鸽。

3.3

红烧 braised in soy sauce

红烧是烹调中最基本的一种技法，成品多为深（大）红、浅红或枣红色，它的色泽红润，味道咸鲜微甜，酥烂适口，汁（鲜）黄浓香。

3.4

红烧乳鸽 braised squab

红烧乳鸽，是广东省传统名菜之一，属于粤菜菜品。将乳鸽用卤水浸熟后，快速过油（油淋或油炸）；

也可在卤煮好的乳鸽表面刷脆皮水，通风晾干后快速过油（油淋或油炸），装盘，做成可供食用的一道菜品。

3.5

预处理工艺 pre-processing

菜品正式烹调前进行的准备工作，主要包括原辅材料的选用及初加工环节。

3.6

焯水 blanching

又称飞水、出水、水焯，就是把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。

3.7

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。主要包括卤制工艺、上皮水工艺、过油工艺等。

3.8

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。

3.9

上皮水工艺 the process of epithelial water

调制上皮水（也称脆皮水）时，用白醋、大红浙醋、麦芽糖、料酒、淀粉等调料按一定的比例直接混合，隔水加热搅拌均匀。食材趁热均匀地涂抹脆皮水后，挂于通风良好处晾干水分的操作工艺。

3.10

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。

3.11

装盘工艺 poon choi preparation

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

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。

4.1.2 辅料

卤水汁：烹调用水 10 kg；辅料包括但不限于：罗汉果 100 g、甘草 10 g、八角 20 g、桂皮 15 g、丁香 2 g、小茴香 20 g、沙姜干 25 g、草果 10 g、香叶 10 g、陈皮 15 g、当归 10 g、猪龙骨 2.5 kg、老母鸡 2 kg。

植物油（用于油淋或油炸）。

4.1.3 调味料

卤水汁：调味料包括但不限于：盐 50 g、味精 35 g、鸡精 35 g、冰糖 50 g。

脆皮水：调味料包括但不限于：白醋 10 g、麦芽糖 30 g、大红浙醋 25 g、淀粉 15 g、料酒或天津玫瑰露酒 10 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、T/CAAA 039 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 小茴香应符合DB65/T 2010的要求
- 4.2.9 沙姜干应符合GB/T 30383的要求
- 4.2.10 草果应符合NY/T 4266的要求
- 4.2.11 香叶应符合T/CFNA 6104的要求
- 4.2.12 陈皮应符合DB4407/T 70的要求
- 4.2.13 当归应符合DBS62/ 001的要求
- 4.2.14 猪龙骨应符合GB/T 9959.4的要求
- 4.2.15 老母鸡应符合GB 16869的要求
- 4.2.16 植物油应符合GB 2716的要求
- 4.2.17 白醋应符合GB 2719的要求
- 4.2.18 麦芽糖应符合GB/T 20883的要求
- 4.2.19 大红浙醋应符合T/ZZB 0930的要求
- 4.2.20 料酒应符合SB/T 10416的要求
- 4.2.21 淀粉应符合GB 31637的要求
- 4.2.22 天津玫瑰露酒应符合GB/T 27588的要求
- 4.2.23 盐应符合国家标准GB 2721、GB/T 5461的要求
- 4.2.24 味精应符合GB 2720的要求
- 4.2.25 鸡精应符合SB/T 10371的要求
- 4.2.26 冰糖应符合GB/T 35883的要求

以上原辅材料还应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5 制作工艺

5.1 工艺步骤

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。工艺步骤及内容符合表1的规定。

表1 红烧光明乳鸽工艺步骤及内容

工艺步骤		内容
预处理工艺		乳鸽初加工-焯水（经过或不经过）
烹制工艺	卤制工艺	卤水汁制作-浸卤
	上皮水工艺 （经过或不经过）	脆皮水调制-上脆皮水
	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。（此步骤视情况可选择经过或不经过）

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、沙姜干、草果、香叶、陈皮、当归、猪龙骨、老母鸡等；添加调味料（可选择经过或不经过），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，浸卤 20 min 左右至熟。此步骤中，要尽量保持乳鸽的形状完整。

5.4 上皮水工艺

5.4.1 此工艺视情况可选择经过或不经过。

5.4.2 脆皮水调制：调味料包括但不限于白醋、麦芽糖、大红浙醋、淀粉、料酒或天津玫瑰露酒等，加水按一定比例混合调制。

5.4.3 上脆皮水：将浸卤熟制的乳鸽均匀涂抹（或浇淋）脆皮水，挂于风干间，2 h 以上，晾干水分，备用。此步骤注意确保乳鸽每个部位都均匀涂抹，自然风干，避免用手触摸。

5.5 过油工艺

将卤制好的乳鸽（或上皮水晾干的乳鸽）放入油锅中，油温 120 °C~150 °C，快速油淋或油炸 60 s 左右。

5.6 装盘工艺

5.6.1 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。

5.6.2 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 最佳食用时间和温度

从菜品装盘后至食用时间不宜超过10 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。

7 技术要求

7.1 感官指标

红烧光明乳鸽感官指标符合表2的规定。

表2 感官指标要求

项目	要求
色泽	色泽浅金黄或大红、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

红烧光明乳鸽理化指标应符合表3规定。

表3 理化指标

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

7.3 微生物限量指标

红烧光明乳鸽的微生物限量指标应符合表4规定。

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	GB 4789.2
大肠埃希氏菌 ^e /(CFU/g)	< 20	20 - 100	> 100	GB 4789.38
沙门氏菌	未检出/25 g	不适用	检出/25 g	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	< 20	20 - < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁵	≥ 10 ⁵	GB 4789.14

7.4 营养指标

红烧光明乳鸽的营养指标应符合表 5 规定。

表 5 营养指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	≥ 13	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 34	GB 5009.6

8 生产场所、设施与设备要求

8.1 生产场所

应符合GB 31654、SZDB/Z 256-2017的要求。厨房的主要功能区包括烹调场所、专间和库房等，厨房面积应与餐厅面积相适应。烹调场所是指对经过粗加工、切配的食材或半成品进行煎、炒、炸、烧、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。专间是指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、备餐间以及集体用餐分装间。

8.2 设施与设备

应符合 GB 31654、SZDB/Z 256-2017 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。设施、设备的类别、品种及功能要求见表 6。

表 6 设施、设备的类别、品种及功能要求

类别	品种	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、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
洗涤消毒设施、设备	洗菜机、洗菜盆、洗碗机、餐具消毒柜、紫外线消毒灯、洗手消毒设施、高压喷射机	清洗消毒
餐厨垃圾暂存及处理设施、设备	食物垃圾处理器、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、摇摆汤锅、蒸柜、烤箱、烤炉等	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；冷冻设备主要有冷冻冰箱和低温冷库	冷藏、冷冻

预处理设备	削皮机、锯骨机、粉碎机、多功能搅拌机、多功能绞肉机、榨汁机、不锈钢工作台等	预处理
成型设备	切菜机（蔬菜加工机）、多功能切肉机、切片机等	成型

9 工作人员

9.1 职业技能和道德要求

从事红烧光明乳鸽菜品制作的工作人员，其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。

9.2 卫生要求

卫生要求应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国人力资源和社会保障部，中式烹调师国家职业技能标准(2018年版)职业编码:4-03-02-01
- [2] 国家市场监督管理总局，餐饮服务食品安全操作规范
-