

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T XXXXX—XXXX

深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡

Special Cantonese Cuisine of Shenzhen Da Peng Kiln Chicken

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.....	3
6 最佳食用时间和温度.....	4
7 技术要求.....	4
8 生产场所、设施与设备要求.....	5
9 工作人员.....	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、叶锦玲、郝香芬、李雅超、高延芬、冯柳娟、张贵虹

本标准首次制定。

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。现今大鹏窑鸡已是一道美味可口的深圳名菜。

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，大鹏窑鸡成为近年来大鹏农家菜中让人印象最为深刻的一道菜品。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、餐馆等对大鹏窑鸡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 大鹏窑鸡》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，先行先试走在全国前列。



深圳特色粤菜菜品 大鹏窑鸡 造型图片

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 大鹏窑鸡。

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 食品安全国家标准 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 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 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- 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 餐饮服务通用卫生标准
- NY/T901 绿色食品 香辛料
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SZDB/Z 256-2017 餐饮业食品安全管理规范
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粤菜 cantonese cuisine

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

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底部侧面有开口、中间空洞的泥窑或土窑。从窑的开口处塞进木柴或木炭烧制，当泥块烧至发红时停火，掏出炉灰，将上半部的窑体推倒铺垫在窑底，将用黄泥或锡纸包裹好的食物放入窑中，再将下半部的窑体推倒盖上，用均衡的窑温辐射烹制，使食物熟透。

3.3

窑鸡 kiln chicken

将鸡宰杀洗净后掏空腹腔，鸡身内外涂抹调味料进行腌制，腹腔内放入干葱、蒜头等配料，锡纸包裹，放入预先加热的窑炉中，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，属于粤菜菜式。

3.4

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。

3.5

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

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。

3.7

三黄鸡 sanhuang chicken

鸡体型小、外貌特征为“三黄一胡”（羽毛黄、爪黄、喙黄、颌下有胡须）、生存能力强、产蛋量高、肉质鲜嫩。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

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：小葱 25 g、干葱头 15 g、生姜 15 g。

4.1.3 调味料

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 盐应符合国家标准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/T901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

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

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。工艺步骤及内容符合表 1 的规定。

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	调味-腌制--包裹--窑炉加温--窑制
装盘工艺	放入盛器-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撒，生姜去皮洗净后切成姜茸，备用。

5.3 烹制工艺

5.3.1 调味：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：包裹前鸡身表面均匀涂抹花生油。同时取一张锡纸，在其表面均匀涂抹花生油。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，直至炉内温度达 500 ℃左右，窑炉通常置于室外。

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（注意卫生），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，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，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。

7 技术要求

7.1 感官指标

大鹏窑鸡感官指标符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

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 规定。

表 3 理化指标

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

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 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）	$< 10^5$	$10^5 - < 10^6$	$\geq 10^6$	GB 4789.2
大肠埃希氏菌 ^o /（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	$20 - < 10^4$	$\geq 10^4$	GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/（CFU/g）	$< 10^3$	$10^3 - < 10^5$	$\geq 10^5$	GB 4789.14

7.4 营养指标

大鹏窑鸡营养指标应符合表 5 规定。

表 5 营养指标

项目	指标	检验方法
蛋白质/（g/100g）	≥ 18	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤ 14	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

从事大鹏窑鸡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
-