DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T XX—XXXX

深圳特色粤菜菜品 鹏城将军鸭

Special cantonese cuisine of Shenzhen—Pengcheng General Duck

(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	5
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、李雅超、郝香芬、邓永宏、罗海波、詹淡娜、欧婧怡、刘姝利、叶锦玲、郑凯华。

引 言

大鹏半岛位于深圳东南海岸，两千多年前是盐业基地，驻有早期准军事部队。朝廷征调各地官兵移民至此成为盐户，当地军菜可追溯至1700多年前的盐户时期。明代洪武二十七年（1394年）设立的大鹏守御千户所城，作为明清海防军事要塞，孕育了独特的“将军宴”饮食文化。据记载，清道光年间赖恩爵将军每逢凯旋或节庆必设宴犒赏将士，其中蒸制鸭肉因便于储存、适合批量烹制，成为宴席主角，后经改良定型为今日的将军鸭。

将军鸭选用大鹏本地水鸭，其肉质紧实、肥瘦均匀，再由混合数种酱料、香料的酱汁焖制而成，酱香浓郁、层次丰富，深受广大消费者的青睐。如今鹏城将军鸭已成为深圳特色美食中颇具代表性的品种之一。作为深圳特色粤菜菜品，目前各类餐饮企业对鹏城将军鸭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 鹏城将军鸭》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 鹏城将军鸭

1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品鹏城将军鸭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鹏城将军鸭的制作。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM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/T 7652 八角
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 30381 桂皮

- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生标准
GB/T 42463 鱼露质量通则
GH/T 1439 小茴香

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预处理工艺 pre-treatment process

菜品正式烹调前进行的准备工作。

3.2

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。

3.3

煎制工艺 pan-frying process

将腌制后的原料放至少量油的热锅中,通过中小火加热使其表面形成金黄色的操作工艺。

3.4

焖制工艺 braising technique

将经过初步加工的原料加入汤汁和调味品后,加盖密封,通过中小火长时间加热使原料酥糯入味、汤汁浓稠的操作工艺。

3.5

收汁工艺 sauce reduction process

通过控制火候与汤汁浓稠度,将菜肴汤汁由稀变稠、由多变少,使汤汁充分包裹食材,达到提升浓度、增香提色的效果。

3.6

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

番鸭光鸭1只,养殖时间120~150 d,净重2000~2250 g左右。肉质紧实、脂肪适中且膻味轻;表皮完整呈乳黄色无瘀血,按压肌肉有弹性无黏液,使用前应清洗干净。

4.1.2 调味料

调味料包括但不限于盐2 g、酿造酱油(老抽)12 g、酿造酱油(生抽)60 g、花生油184 g、陈酿米酒200 g、红葱头20 g、叉烧酱30 g、豆瓣酱15 g、鱼露10 g、南乳15 g、腐乳8 g、海鲜酱8 g、柱

候酱5 g、蚝油10 g、黄豆酱10 g、陈酿黄酒30 g、小茴香1 g、桂皮2 g、八角2 g、白豆蔻1粒、香叶2片等。

4.2 原辅材料质量要求

- 4.2.1 番鸭应符合GB 16869的要求。
- 4.2.2 盐应符合GB 2721的要求。
- 4.2.3 酱油应符合GB 2717的要求。
- 4.2.4 烹调用水应符合GB 5749的要求。
- 4.2.5 鱼露应符合GB/T 42463的要求。
- 4.2.6 米酒应符合NY/T 1885的要求。
- 4.2.7 花生油应符合GB 2716、GB/T 1534的要求。
- 4.2.8 八角应符合GB/T 7652的要求。
- 4.2.9 桂皮应符合GB/T 30381的要求。
- 4.2.10 蚝油应符合GB/T 21999的要求。
- 4.2.11 小茴香应符合GH/T 1439的要求。
- 4.2.12 香叶应符合NY/T 901的要求。
- 4.2.13 黄豆酱应符合GB 2718的要求。
- 4.2.14 海鲜酱应符合GB 10133的要求。
- 4.2.15 柱侯酱应符合GB 31644的要求。
- 4.2.16 白豆蔻应符合GB/T 15691的要求。
- 4.2.17 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

鹏城将军鸭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		光鸭初加工、上色
烹制工艺	煎制工艺	整鸭煎至两面金黄
	焖炸工艺	加入调味料焖制 40 min~50 min
	收汁工艺	大火收汁
装盘工艺		斩件放入盛器、呈三鸟造型

5.2 预处理工艺

5.2.1 光鸭初加工

按光禽初加工要求开内膛，囊部切2~3 cm，腹部切3~4 cm，取出内脏，清水洗净，沥干备用。

5.2.2 上色

光鸭表面刷一层酿造酱油（老抽）约12 g上色，静置3 min备用。

5.3 煎制工艺

5.3.1 锅中加入花生油，猛锅阴油，红葱头碎入锅爆香，加入叉烧酱、豆瓣酱、鱼露、南乳、腐乳、海鲜酱、柱侯酱、蚝油、黄豆酱、黄酒炒香备用。

5.4.2 炒好的酱汁取一半放至鸭腹内，腌制 60 min。

5.4.3 将花生油倒入热锅中，油热后放入整鸭，中小火煎 10 min 左右至两面金黄，煎出鸭油，倒出一半油脂用以去腥增香。

5.4 焖制工艺

5.4.1 锅中加入酿造酱油（生抽）约 60 g，用以增加咸鲜口感；加入陈酿米酒约 200 g，用以去腥增香；花生油 184 g，用以增香。

5.4.2 加入炒好的另一半酱汁、盐。

5.4.3 加入料包香料，包括小茴香、桂皮、八角、白豆蔻、香叶等。

5.4.4 加入沸水约 1200 mL，大火煮沸后撇去泡沫，转中小火，加盖焖煮 40 min~50 min，中途吊汤水翻面 1~2 次，焖制入味。

5.5 收汁工艺

鸭肉熟透后，开大火收汁，边煮边将汤汁浇淋在鸭肉上。

注：能否使用筷子轻松扎穿鸭肉以判断是否熟透。

5.5 装盘工艺

5.5.1 选择规格、样式及色调适宜的盛器，将裹满酱汁的整鸭捞出晾凉，斩件呈三鸟摆盘，淋上浓稠汤汁即可。

5.5.2 盛器经过消毒处理，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。菜品温度下降会导致鸭肉的香味减弱、汁水减少。食用温度以不低于 45 ℃ 为宜。菜品在 8 ℃~60 ℃ 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

鹏城将军鸭感官指标要求见表 2。

表 2 感官指标要求

项目	要求
色泽	表皮呈金黄色至棕红色，酱汁均匀挂皮，无明显焦黑色或未着色区域；鸭肉切面呈粉白色，并与酱色自然过渡
香气	酱香浓郁、层次分明
味道	无腥臊异味、咸鲜平衡

质地	肉质紧实有弹性、骨肉分离适中
外形	切件均匀，在盛器中造型摆放

7.2 理化指标

鹏城将军鸭理化指标见表 3。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤2.5	按照 GB 5009.44 实施
水分/（g/100 g）	≤67	按照 GB 5009.3 实施

7.3 微生物限量指标

鹏城将军鸭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
单核细胞增生李斯特氏菌	0/25 g	按照 GB 4789.30 实施
大肠埃希氏菌 O157	0/25 g	按照 GB 4789.36 实施

7.4 营养指标

鹏城将军鸭营养指标见表 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）	≤19.7	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	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

从事鹏城将军鸭制作的工作人员，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、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
-