《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》编制说明

一、项目背景和意义

《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准制定项目依据《国民营养计划（2017-2030年）》《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》《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见》《关于开展质量标准提升行动推动高质量发展的实施方案》《深圳经济特区健康条例》等文件要求。粤菜菜品标准是深圳市政府按照文件明确实施的任务之一。

《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准制定为贯彻落实《深圳市贯彻落实“粤菜师傅”工程高质量发展工作方案》，助力深圳建设中国特色社会主义先行示范区、实施乡村振兴战略，响应加强“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领域的标准体系建设而开展。实施“粤菜师傅”工程，是广东省委、省政府贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的重大决策。为贯彻落实《中共广东省委广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》，省人力资源社会保障厅印发了《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》（以下简称《方案》），旨在促进广东城乡劳动者技能就业、技能致富，全面提升全省就业创业水平，助力广东乡村振兴，将“粤菜师傅”打造成弘扬

岭南饮食文化的国际名片。《方案》鼓励打造“粤菜师傅”文化品牌，提升岭南粤菜饮食文化海内外影响力。

《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准制定，为本地特色美食营养健康品质提供保障，助力餐饮业高质量发展，提升深圳“粤菜师傅”品牌影响力。《深圳市食品药品安全“十四五”规划》提出“美食之都”建设工程，打造具有国际影响力的美食之都，形成本土美食与外来美食荟萃、传统业态与创新场景协同的格局。推进实施“粤菜师傅”工程，加大对餐饮老字号的保护、传承和发展。同时积极培育特色美食产业，支持食品企业走出去，服务国家“一带一路”战略。在推动“粤菜师傅”工程的同时，结合深圳地方特色美食，在传承美食文化的基础上，通过制定“白切龙岗鸡”菜品地方标准，有效地推动深圳“舌尖上的产业”发展，进一步推动“深圳本地特色粤菜”文化创新与品牌建设，深度挖掘深圳美食的文化历史，打造“深圳本地特色粤菜”文化名片。该地方标准的建立，不仅规范了行业、市场；同时，还能为构建深圳本地特色食物成分数据库提供基础数据，进而提升深圳市居民营养与健康水平，助力健康深圳建设。

二、工作简况

（一）任务来源

深圳市市场监督管理局于2024年1月31日发布了《深圳市市场监督管理局关于开展2024年深圳市地方标准制修订计

划项目征集工作的通知》。2024 年 4 月 9 日深圳市市场监督管理局下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务，《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》等标准予以立项。

（二）主要起草过程

1. 成立标准编制项目组

本文件立项后，由深圳鹏城技师学院和深圳市营养学会等单位工作人员共同成立标准编制项目组。2024 年 1 月-2025 年 8 月期间，项目组多次召开研讨会，明确各成员职责与分工，制定详细工作内容与工作计划，明确工作开展与实施的进度及时间表，并对标准框架进行讨论。

2. 企业调研

2024 年 6 月-2025 年 3 月，项目组成员与深圳餐饮行业企业专家、星级粤菜师傅、烹饪大师等现场调研了位于龙岗区的新潮味酒楼、南粤春酒楼、天天客家餐厅、昕旺渔港、福满园大酒楼等多家餐饮企业进行调研。

通过实地调研，项目组全面了解了白切龙岗鸡起源与历史沿革、饮食文化、原辅材料、烹饪工艺、出品要求、食用方法、烹饪设施设备等，为标准的编制打下了坚实的基础。

3. 召开地方标准编制研讨会

为科学地开展地方标准编制工作，2024 年 1 月 17 日深圳鹏城技师学院联合深圳市营养学会组织召开了标准编制项目研讨会，深圳市预防医学会、深圳市计量质量检测研究院、深圳海关食品检验检疫技术中心、深圳职业技术大学、深圳、深圳市疾病预防控制中心、深圳市深业航天食品与环境检测科技有限公司、深圳鹏城技师学院和深圳市营养学会等 9 家单位共 10 余名专家出席了本次会议。

项目负责人首先对《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准编制背景进行了说明，重点阐述了本项目开展的必要性和迫切性，同时介绍了本文件编制的框架思路。接着项目组成员结合本文件企业调研情况介绍涉及菜品原辅材料营养指标、污染物指标、微生物指标等检测项目规划。在随后的讨论环节，与会专家踊跃发言，结合深圳市餐饮行业的发展现状，从地方标准检测指标的依据、食品安全与卫生通用指标的引用、感官指标及营养指标的切入以及原材料特点等方面，对《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准编制提出了众多操作性强、实用先进的建议。同时，会议在充分讨论后，确定了文件编制的总体框架思路。

4.标准征求意见稿的编制阶段

(1) 制作工艺研究

2024 年 3 月-8 月，项目组成员通过对多家餐饮企业白切龙岗鸡制作过程以及口感特点开展对比分析，展开制作工艺研究。组织深圳餐饮行业企业专家、星级粤菜师傅、烹饪大师等

召开白切龙岗鸡感官品鉴会，针对色、香、味、形等全方位的感官评价，研究讨论白切龙岗鸡最佳的制作工艺。同时充分发挥学校资源以及场地优势，验证白切龙岗鸡原辅材料运用、制作工艺步骤、烹饪工艺参数等可行性及适用性。

(2) 指标检测

2024 年 7 月-2024 年 9 月，项目组成员前往深圳市多家制作白切鸡的餐饮企业进行原材料及白切鸡成品取样，开展营养指标及部分理化指标的检测及对比分析。指标的选择主要针对禽类原料的特点，既包括了脂肪、蛋白质、水分等宏量营养素的指标检测，同时也包括了 16 种氨基酸、26 种矿物质元素以及脂肪酸（37 种总和）等营养素的指标检测。样品委托检测单位具有 CNAS、CMA、CATL 认证资质。为标准研制提供了依据并打下了坚实的基础。

(3) 标准草案的编写

项目组于2025年1月-4月用了近四个月的时间，分别对调研过程中收集到的白切龙岗鸡相关资料以及开展的工艺验证、指标检测等多个方面进行了深度研究对比，分析了各餐饮企业对白切龙岗鸡制作的共同点与优缺点；同时查阅了国内及深圳关于中餐菜品制作工艺、餐饮食品、营养健康等相关的法律法规，参照国家及各省市已出台的各种标准，反复分析研究，在充分查阅资料和实地调研的基础上，结合深圳本地的实际情况，遵循先进性、科学性、实用性的原则，编制了《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准(草案)。

标准编制过程中多次召开线上线下专项研讨会，分别邀请了十余位营养专家、检测专家以及数十位餐饮业知名专家，为地方标准（草案）的编制提供了宝贵意见。

(4) 行业内征求意见

《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》（草案）形成后，为了使标准更加符合餐饮企业的实际情况，2025年7月至8月，项

目组广泛在行业内征求意见，采用函件评审的方式，邀请了来自行、政、企、校共20名专家，既包括了如深圳市饮食服务行业协会、深圳市餐饮商会等行业专家；也包括了如深圳星河丽思卡尔顿酒店、华强华宴餐饮管理有限公司、深圳市东江海辉餐饮服务有限公司西乡分公司、深圳潮江春餐饮管理有限公司、深圳市益田威斯汀酒店等知名酒店、酒楼、餐厅的粤菜大师；同时还包括了如深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市疾病预防控制中心、深圳市农产品质量安全检验检测中心、深圳市标准技术研究院、深圳市慢性病防治中心、深圳职业技术大学等多位食品经营许可专家、检验专家及食品营养专家；此外还邀请了来自广东省属技工院校、广州市属院校以及广州市的五星级“粤菜师傅”等3名专家，共收集了88条修改意见。

项目组充分讨论并合理采纳了各领域专家们的建议措施，对标准文本进行修改后形成了《深圳特色粤菜菜品 白切龙岗鸡》地方标准（征求意见稿），使标准研制具有更多操作性和先进性，充分体现了本标准的深圳地方特色及示范引领作用。

三、确定标准主要内容的依据

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按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》给出的规则进行起草。

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、人员要求等相关信息。

本文件是在综合梳理、提炼深圳特色粤菜菜品白切龙岗鸡实际制作过程中所涉及材料、工艺、技术要求、场所、设施与设备、人员等内容的基础上，参考《食品安全国家标准》DBS 44/006 《非预包装即食食品微生物限量》《中式烹调师国家职业技能标准(2018 年版)》等多项规范性文件以及《中国食物成分表》编制而成。

四、主要条款的说明

当前《深圳特色粤菜菜品　白切龙岗鸡》主要包括 9 个章节。以下对标准中的章节内容及主要条款进行简要说明。

（一）范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品白切龙岗鸡的术语和定义、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。

（二）规范性引用文件

文件中的内容均在深圳特色粤菜菜品白切龙岗鸡标准中进行规范性引用，包括 GB/T 1534、GB 2707、GB 2721、GB 2762、GB 2763、GB 4789.2 、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.14、GB 4789.38、GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.44、GB 5749、GB 16869、GB/T 30383、GB 31654、NY/T 744、SB/T 10416。

（三）术语和定义

为更好理解标准的主要内容，本章节给出了标准编制过程中涉及的术语和定义。规定了龙岗鸡、浸提、预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺相关定义。

（四）原辅材料及质量要求

本章规定了原辅材料及质量要求的内容包括原辅材料的用料以及质量要求两个部分；明确了制作深圳特色粤菜菜品白切龙岗鸡的原辅材料包含的具体主料、辅料、调味料的种类、用量及质量要求。原辅材料应符合 GB 5749、GB 2707、GB 16869、NY/T 744、GB/T 30383、GB/T 1534、GB 2721、SB/T 10416、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

（五）制作工艺

本章规定了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。预处理工艺的具体内容包括光鸡初加工、辅料制备；烹制工艺的具体内容包括沸水准备、浸提、冷却等；装盘工艺的具体内容包括放入盛器、造型。

（六）食用时间和温度

本章节规定了白切龙岗鸡的食用时间和温度。具体内容包括菜品最佳食用时间、通常食用时间、食用最低温度以及符合食品安全要求的菜品存放温度和时间。

（七）技术要求

本章规定了白切龙岗鸡的技术要求包括感官指标、理化指标、微生物限量指标及营养指标。感官指标的具体内容包括色

泽、香气、味道、质地、外形等五项；理化指标的具体内容包括食盐（以 NaCl 计）、水分两项；微生物限量指标的具体内容包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌等六项；营养指标的具体内容包括蛋白质、脂肪两项。技术要求应符合 GB 4789.2、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.14、GB 4789.38、GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.6 的要求。

（八）加工场所、设施与设备要求

本章节规定了白切龙岗鸡的加工场所要求和设施、设备的类别、品种及功能要求。加工场所、设施与设备应符合 GB 31654 的要求。

（九）人员要求

本章节规定了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》及相关岗位的职责规定。从业人员在加工经营过程中应严格依据 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作。

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理结果和依据

无。