

《深圳特色粤菜菜品 鹏城将军鸭》 编制说明

一、项目背景和意义

《深圳特色粤菜菜品 鹏城将军鸭》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 鹏城将军鸭》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 鹏城将军鸭》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“鹏城将军鸭”菜品地方标准，有效的推动深圳“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，进而促进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 鹏城将军鸭》等地方标准予以立项。

（二）主要起草过程

1. 成立标准编制项目组

标准立项后，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4-6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1月，项目组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深圳市绿坊酒店管理有限公司、天天来客家食府等多家餐饮企业，调研菜品文化、主要原料、制作工艺、成品特色等相关内容。



通过实地调研，项目组全面了解了鹏城将军鸭起源与历史沿革、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 etc，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

为了科学的开展地方标准编制工作，2025 年 1 月 17 日项目组组织深圳市营养学会、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、深圳市慢性病防治中心、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等单位共 10 余名专家召开标准编制项目研讨会。



项目负责人首先对《深圳特色粤菜菜品 鹏城将军鸭》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，同时介绍了本标准编制的框架思路。接着，项目组成员结合本标准企业调研情况介绍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。随后，与会专家们结合深圳市餐饮行业的发展现状展开讨论，对《深圳特色粤菜菜品 鹏城将军鸭》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，确定了标准编制的总体框架思路。

4. 标准草案的编制阶段

(1) 制作工艺研究

2025 年 3 月-2025 年 8 月，项目组通过对多家餐饮企业鹏城将军鸭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、烹饪大师等召开鹏城将军鸭感官品鉴会，针对色、香、味、形等全方位的感官评价，研究讨论鹏城将军鸭最佳的制作工艺。同时充分发挥学校资源以及场地优势，验证鹏城将军鸭原辅材料运用、制作工艺步骤、烹饪工艺参数等可行性及适用性。



(2) 指标检测研究

2025 年 7 月-2025 年 9 月，项目组前往深圳市多家制作鹏城将军鸭的餐饮企业进行原材料及鹏城将军鸭成品取样，开展营养指标及部分理化指标的检测及对比分析研究。共完成了 6 个样品共计 50 项指标的检测工作。指标的选择主要针对将军

鸭原料的特点，既包括了脂肪、蛋白质、水分、总糖等宏量营养素的指标检测，同时也包括了 16 种氨基酸、3 种维生素、4 种矿物质元素、糖类以及脂肪酸（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 5 月-8 月，分别对调研过程中收集到的鹏城将军鸭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鹏城将军鸭制作的共同点与优缺点；同时查阅了国内尤其是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 鹏城将军鸭》地方标准（草案）。

标准编制过程中多次召开线上及线下专项研讨会，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 鹏城将军鸭》（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，邀请了来自于行、政、企、校共 20 名专家，包括餐饮企业行业专家、粤菜大师、食品经营许可专家、检验专家及食品营养专家等，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”等专家，共收集了 59 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 鹏城将军鸭》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

本文件编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，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 鹏城将军鸭的术语和定义、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、工作人员等相关信息。

本文件是在综合梳理、提炼深圳特色粤菜菜品 鹏城将军鸭实际制作过程中所涉及到的材料、工艺、技术要求、场所、人员等内容的基础上，参考《食品安全国家标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DBS 44/006《非预包装即食食品微生物限量》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》《中式烹调师国家职业技能标准（2018年版）》等多项标准和文件以及《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 鹏城将军鸭》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

本章节规定了深圳特色粤菜鹏城将军鸭的原辅材料及要求、制作工艺、最佳食用时间和温度、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鹏城将军鸭。

（二）规范性引用文件

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。包括GB/T 1534、GB 2716、GB 2717、GB 2718、

GB 2721、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 4789.2、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.36、GB 4789.38、GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.6、GB 5009.44、GB 5749、GB/T 7652、GB 10133、GB/T 15691、GB 16869、GB/T 21999、GB/T 30381、GB 31644、GB 31650、GB 31654、GB/T 42463、GH/T 1439

（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到的术语和定义。规定了预处理工艺、烹制工艺、煎制工艺、焖制工艺、收汁工艺、装盘工艺相关定义或注释。

（四）原辅材料及要求

本章节规定，原辅材料及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鹏城将军鸭的原辅材料包含的具体主料、调味料的种类、用量及质量要求。原辅料应符合GB 16869、GB 2721、GB 2717、GB 5749、GB/T 42463、NY/T 1885、GB 2716、GB/T 1534、GB/T 7652、GB/T 3038、GB/T 21999、GH/T 1439、NY/T 90、GB 271、GB 10133、GB 31644、GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

（五）制作工艺

本章节规定了鹏城将军鸭工艺步骤包括预处理工艺、煎制工艺、焖制工艺、收汁工艺、装盘工艺等五个步骤。预处理工艺的具体内容包括主料初加工；煎制工艺的具体内容包括制作酱料、煎制主料；焖制工艺的具体内容包括焖制和调味；收汁

工艺的具体内容包括最后呈味；装盘工艺的具体内容包括放入盛器、造型。

（六）最佳食用时间

本章节规定了鹏城将军鸭的最佳食用温度，包括菜品装盘至食用的时长和食用最低温度两个方面。

（七）技术要求

本章节规定了鹏城将军鸭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）、水分等两项；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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157、金黄色葡萄球菌等六项；营养指标的具体内容包括蛋白质、脂肪等两项。技术要求应符合 GB 4789. 2、GB 4789. 4、GB 4789. 10、GB 4789. 30、GB 4789. 36、GB 4789. 38、GB 5009. 3、GB 5009. 5、GB 5009. 6、GB 5009. 44、DBS 44/006 的要求。

（八）加工场所、设施与设备要求

本章节规定了鹏城将军鸭的生产场所应符合 GB 31654 的要求。设施与设备要求应符合 GB 31654 要求的清洗消毒设备、烹饪热加工设备、冷藏冷冻设备、废弃物存放设施。

（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。

七、实施标准的建议

（一）利用多种渠道、多种方式加强本文件的宣贯，提高人们的知晓率，并对本文件的执行情况进行跟踪调查，并对标准实施效果进行评估，及时发现并解决标准实施过程中存在的问题，适时开展修订完善工作，提升标准的科学性和适用性。

（二）加强与标准使用单位的沟通，收集标准实施过程中的改进建议，不断提升深圳特色粤菜制作水平。