

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XX—XXXX

深圳特色粤菜菜品 公明烧猪

Special cantonese cuisine of Shenzhen—Gongming roasted pig

（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、郝香芬、李雅超、邓永宏、罗海波、詹淡娜、欧婧怡、刘姝利、叶锦玲。

引 言

公明烧猪作为深圳市光明区著名的地方传统特色美食，历经4代传承，至今已有80余年历史。2022年“公明烧猪”正式成为光明区区级非物质文化遗产代表性项目。作为极具光明特色和乡土风味的标准化美食典范，该项目迁入光明街道迳口田园综合体，为周边旅游业提供光明本土美食服务。在此背景下，制定深圳市地方标准《深圳特色粤菜菜品 公明烧猪》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 公明烧猪

1 范围

本文件规定了深圳特色粤菜菜品公明烧猪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公明烧猪的制作。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 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0157: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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 19618 甘草

GB/T 22267 孜然

GB/T 29370 柠檬

GB/T 30381 桂皮

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

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烧 roast

将腌渍喂味的原料或抹了糖浆的原料用叉子叉住，或用其他方法固定在叉上，在明火炉具上不断翻动叉子，调整原料与火的远近距离进行加热成菜的技法。

3.2

烧猪 roasted pig

经过高温烤制使肉质外脆内嫩、香气浓郁的猪肉，通常特指整只猪或大块猪肉经过烤制后的成品。

3.3

预处理工艺 pre-treatment process

菜品正式烹调前进行的准备工作。

3.4

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。

3.5

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

广西白猪，养殖时间7~8个月，活猪体重45~55 kg。不宜太肥，猪皮薄、幼，尾巴细小，整猪健康，无其他异常。

4.1.2 调味料

调味料包括但不限于盐3 kg、糖2 kg、鸡粉1 kg、味精0.5 kg、八角粉100 g、甘草粉50 g、沙姜粉50 g、桂皮粉50 g、小茴香粉50 g、孜然粉100 g、香叶适量、料酒适量、南乳适量、柠檬汁适量、猪油适量。

4.2 原辅材料质量要求

- 4.2.1 白猪应符合GB 2707、GB 16869、GB 31650的要求。
- 4.2.2 烹调用水应符合GB 5749的要求。
- 4.2.3 盐应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。
- 4.2.4 糖应符合GB 13104的要求。
- 4.2.5 鸡粉应符合SB/T 10415的要求。
- 4.2.6 味精应符合GB 2720的要求。
- 4.2.7 八角粉应符合GB/T 7652的要求。
- 4.2.8 甘草粉应符合GB/T 19618的要求。
- 4.2.9 桂皮粉应符合GB/T 30381的要求。
- 4.2.10 小茴香粉应符合GB/T 15691的要求。
- 4.2.11 孜然粉应符合GB/T 22267的要求。
- 4.2.12 香叶应符合GB/T 15691的要求。
- 4.2.13 料酒应符合SB/T 10416的要求。
- 4.2.14 南乳应符合GB 2712的要求。
- 4.2.15 柠檬汁应符合GB/T 29370的要求。
- 4.2.16 猪油应符合GB/T 8937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

公明烧猪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	整猪初加工、调味料制备
烹制工艺	腌制、灶炉预热后放入整猪烘烤
装盘工艺	放入盛器、或斩件造型

5.2 预处理工艺

5.2.1 整猪初加工

光猪取净内脏，除掉猪蹄扇骨、剥掉硬骨，用刀沿着胸部的肋骨缝切开（不切穿背皮），将猪肉较厚的部位切割成约 3~4 cm 的小块（不割脱），清水洗净后，整猪吊挂风干。

5.2.2 调味料制备

将盐、糖、鸡粉、味精、八角粉、甘草粉、沙姜粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然粉、香叶、料酒、南乳、柠檬汁等按照 4.1.2 的比例混匀，备用。

5.3 烹制工艺

5.3.1 腌制

待猪体风干水分后，将已制备的调味料在猪肉表面涂抹均匀。整猪吊挂晾过夜约 12 h，保持恒温 4～8 ℃。

5.3.2 灶炉预热

用荔枝木烧猛火将灶炉里的耐火砖烧至白色，此时炉温约 800 ℃左右，用冷水浇灭明火明烟。

5.3.3 烤制

5.3.3.1 初烤

用铁钩将整猪吊起（猪头向下）放入灶炉内，盖上铁盖，炉内烘烤约 40 min。

5.3.3.2 晾干

将灶口铁板打开，观察猪皮色泽呈淡黄色时，揭开炉面盖，将整猪取出晾干冷却 5±0.5 h。

5.3.3.3 复烤

清洁整猪表面残毛后，使用五齿锥在猪皮上锥刺小孔，以防二次烘烤时猪皮起泡、爆裂，用毛刷蘸猪油涂抹猪皮表面，用锡纸包裹好猪尾和猪脚。与此同时，按照 5.3.2 方法将炉温再次烧制高温后熄火，第二次将整猪吊起放入灶炉内，盖上铁盖。采用湿泥密封炉灶铁盖，二次烘烤时长约 50 min。

注：把握好猪皮的色泽是否金黄，闻其香味是否达到最佳，适时开炉取出成品。

5.4 装盘工艺

5.5.1 选择规格、性状及色调适宜的盛器，将成品烧猪整只或斩件后摆造型装盘。

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烧猪的香味减弱。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

公明烧猪感官指标要求见表 2。

表 2 感官指标要求

项目	要求
色泽	色泽金黄、酥脆光亮
香气	肉香浓郁
味道	鲜香可口、不油腻
质地	外皮酥、松化、脆、骨肉入味
外形	斩件大小均匀，在盛器中造型

7.2 理化指标

公明烧猪理化指标见表 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）	≤50	按照 GB 5009.3 实施

7.3 微生物限量指标

公明烧猪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
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
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	≤10 ³	按照 GB 4789.10 实施

7.4 营养指标

公明烧猪营养指标见表 6。

表 6 营养指标

项目	指标	检验方法
脂肪/（g/100 g）	≤35	按照 GB 5009.6 实施
蛋白质/（g/100 g）	≥18	按照 GB 5009.5 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 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
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、灶炉等	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

从事公明烧猪制作的工作人员，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 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
-