

T/QYZL

清 远 市 质 量 管 理 协 会 团 体 标 准

T/QYZL 1—2017

全国团体标准信息平台

清远白切鸡烹饪技术规范

Technical specification for Qingyuan chopped cold chicken cooking

全国团体标准信息平台

2017-10-30 发布

2017-11-30 实施

清远市质量管理协会 发 布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由清远市质量管理协会提出并归口。

本标准起草单位：清远市质量管理协会、清远市饮食服务行业商会、清远市湖滨步步高酒店有限公司、清远市步步高环城酒店有限公司、清远市步步高粤北之珠海鲜阁有限公司、清远市粤北之珠海鲜坊有限公司、清远市清城区龙塘镇松记农家大锅菜饭店、清远市美林湖大酒店有限公司。

本标准主要起草人：冯伟洪、郑卓文、雷海燕、何业兴、罗俊峰、全家坤。

本标准为首次发布。

全国团体标准信息平台

清远白切鸡烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了清远白切鸡的原料、烹饪器具、制作工艺、技术要求、最佳食用时间。
本标准适用于清远白切鸡的烹饪制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1534 花生油
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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 18187 酿造食醋
GB/T 30383 生姜
DB44/T 1251 地理标志产品 清远鸡

3 术语和定义

DB44/T 1251 中界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清远白切鸡 Qingyuan chopped cold chicken

以清远鸡为主要材料，经初加工、浸熟、斩件和装盘造型等工艺烹制而成的菜肴。

4 原料及要求

4.1 原料

- 4.1.1 主料：清远鸡 1 只。
- 4.1.2 烹饪辅料：生姜 100 g、葱 50 g。
- 4.1.3 推荐佐料：花生油 150 g、食用盐 5 g、姜茸 30 g、酿造食醋 50 g。

4.2 原料要求

- 4.2.1 应选用天龄为 140 天～200 天的清远鸡，其它应符合 DB44/T 1251 的要求。
- 4.2.2 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

- 4.2.3 葱应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.2.4 花生油应符合 GB 1534 的要求。
- 4.2.5 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.6 酿造食醋应符合 GB 18187 的要求。

5 烹饪器具及要求

5.1 烹饪器具

锅、菜刀、熟食砧板、菜碟、小碟子。

5.2 烹饪器具要求

菜刀、熟食砧板、菜碟、小碟子的卫生应符合 GB 14934 的要求。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 割喉

将活鸡割喉（同时切断血管、食道和气管），迅速将鸡血放干净。

6.1.2 褪毛

将整只鸡放入温度约 65℃～70℃ 的水中烫至能褪毛，然后将毛褪去。

6.1.3 开口

在下腹处切开约 5 cm 左右的小口，掏出内脏，将鸡洗干净。

6.2 浸鸡

6.2.1 将拍扁的生姜块、葱等辅料放入盛有 1.5 L～3 L 自来水的锅中，把水烧至刚刚冒起小气泡。

6.2.2 待水温达到 80℃～90℃ 时，用辅助工具将鸡身浸入热水中，再提起，重复 3 次～4 次（整个过程约 5 min），然后将整只鸡浸入水中，适时加入少量山泉水或自来水，保持水温控制在 90℃ 左右，浸 18 min～25 min。

6.2.3 将竹签插入鸡大腿部位，无血水流出时，将鸡捞出，沥干水，放入冷开水中大约 10 s，再捞起沥干，放凉至室温。

6.3 斩件和装盘造型

6.3.1 采用横向斩，斩断直的肉纹。

6.3.2 装盘造型整齐，饱满圆润美观。装好后可用香菜等食材做盘饰点缀。

6.4 佐料配制

将热花生油倒入装有食用盐、姜茸、酿造食醋的小碟子中，然后拌匀，或依据个人口味，配制其他的佐料。

7 技术要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

序号	项目	要求	检验方法
1	色泽	鸡肉色白，鸡皮自然淡黄，有光泽。	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和形态、质感。闻其香味，用温水漱口，品其口味。
2	香味	鸡香味浓郁。	
3	口味	味鲜，咸淡适中。	
4	形态	鸡块完整不掉皮，摆拼整齐。	
5	质感	皮爽滑，肉质嫩滑有弹性。	

7.2 卫生要求

7.2.1 菜品无异物、杂质、异味。

7.2.2 符合国家规定的食品卫生标准。

7.2.3 场地应符合餐饮业卫生规范。

8 最佳食用时间

装盘造型后 30 min 内食用最佳。