

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 632—2023

博白白切 白切鸭制作技术规程

Bobai Baiqie—Cooking technical code of practice for processing of
Baiqie duck

2023 – 11 – 20 发布

2023 – 11 – 26 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：博白县市场监督管理局、博白县客家美食办公室、博白县经济贸易和科学技术局、博白县农业农村局、博白县烹饪餐饮行业协会、广西博白大客家餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：黎小红、朱健智、陈宇东、黄博、庞少军、秦新、李善东、宁加和、庞蔚、周官成、李子瑜、陈雄清、翁小英、童世伟、陈鑫、邹林宏、朱友文。

博白白切 白切鸭制作技术规程

1 范围

本文件界定了博白白切白切鸭涉及的术语和定义，确立了博白白切白切鸭制作技术的程序，规定了主料及调味料选择、初加工、白浸、速冷、晾凉、切件装盘、配特色调味料等工艺各阶段的操作指示，以及成品感官的要求，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于博白客家特色菜品中白切鸭的制作。

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 1532 花生
GB/T 1534 花生油
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 30383 生姜
NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

博白白切 Bobai Baiqie

博白客家白切

博白客家白斩

以家禽或家畜为主料，经清水白浸，食用时随吃随切，配以特色调味料而成，具有博白客家文化底蕴的特色菜品。

3.2

白切鸭 Baiqie duck

以鸭为主料，经初加工、白浸、速冷、晾凉、切件装盘等烹饪工艺，食用时配以食用盐或特制花生油、酱油、花生茸、蒜米茸、葱茸、香菜等特色调味料而成的博白白切。

3.3

白浸 Baijin

只放清水，不添加任何调味，保持菜品原味的一种烹饪方式。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。



图1 工艺流程图

4.2 工艺操作

4.2.1 主料及调味料选择

4.2.1.1 主料

宜选择农家放养130 d~150 d且完成第二次换毛，体重2.25 kg~3.00 kg的番鸭（西洋鸭）。待宰的鸭应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明，经宰杀后的肉产品应符合GB 2707的规定。

4.2.1.2 调味料

4.2.1.2.1 选择符合 GB/T 1534 规定的花生油。

4.2.1.2.2 选择符合 GB 2717 规定的酱油。

4.2.1.2.3 选择符合 GB/T 5461 规定的食用盐。

4.2.1.2.4 选择符合 GB/T 1532 规定的花生。

4.2.1.2.5 选择符合 GB/T 30383 规定的生姜。

4.2.1.2.6 选择成熟适度、无腐烂、色泽正常且符合 GB 2762、GB 2763 规定的蒜头、葱、香菜。

4.2.1.2.7 其他调味料应符合国家食品安全的有关规定。

4.2.2 初加工

活鸭割颈放血，宜在完成放血3 min内进行褪毛，下腹开口掏出内脏，企业宰杀按NY/T 3741的规定执行，处理好的光鸭洗净沥干，备用。

4.2.3 白浸

4.2.3.1 清水烧开后，将光鸭放入锅中（清水以浸没光鸭为宜），改为小火，水温保持 90℃~95℃。制作用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3.2 第一次入锅煮制 3 min 即提起光鸭，放入冰水中浸泡 1 min，再放入锅中继续煮制 20 min~25 min；第二次提起光鸭，放入冰水中浸泡 1 min，再煮制 10 min，光鸭煮制总时间宜为 35 min~40 min。

4.2.4 速冷

将白浸好的光鸭及时捞出，用冰水洗净表面。

4.2.5 晾凉

将速冷后的光鸭吊起沥干，无水滴出后可在光鸭表面刷花生油，备用。

4.2.6 切件装盘

4.2.6.1 将晾凉后的光鸭斩下鸭脖、翅及爪，并将其斩为均匀块状码盘。

4.2.6.2 从鸭腹两侧进刀取下胸肉，在脊骨斩背为两半，割下鸭腿后将各部斩为均匀块状码盘。

4.2.6.3 根据食用量整鸭或小件切件装盘，亦可根据需要拼摆成艺术形状，装盘示例见附录 A。

4.2.7 配特色调味料

配以食用盐或特制花生油、酱油、花生茸、蒜米茸、葱茸、香菜茸等特色调味料，制作工艺见下表 1。

表1 特色调味料的制作

特色调味料	制作要求
特制花生油	在花生油中加入生姜、葱、香菜、蒜米、肉桂、小茴香、胡椒、八角、香叶、芝麻等 10 多种香料，用小火熬制 16 h~24 h
酱油	—
花生茸	花生粒采用花生油油炸至熟，研磨成粉末颗粒
蒜米茸	切碎
葱茸	切段，长 2 mm~3 mm
香菜茸	切段，长 2 mm~3 mm

5 成品感官

5.1 色泽

具有新鲜煮熟鸭肉自身特有肉色，色泽光亮。

5.2 香味

具有新鲜煮熟鸭肉自身特有肉香。

5.3 滋味

咸鲜香可口，无异味。

5.4 形态

切块均匀完整不掉皮，摆盘整齐美观。

5.5 口感

清香爽滑、肉质微嫩，有韧性。

6 档案记录

应建立制作过程的档案记录，内容包括：主料来源、主料验收、制作日期、制作数量、操作者签名等，并妥善保存。

附录 A
(资料性)
装盘示例

装盘示例见图A.1。



图A.1 白切鸭装盘示例图

中华人民共和国团体标准

博白白切 白切鸭制作技术规程

T/GXAS 632—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究