

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 656—2023

## 昭平陈皮扣肉制作技术规程

Technical code of practice for cooking Zhaoping Chenpi Kourou

2023 - 12 - 25 发布

2023 - 12 - 31 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。

本文件由广西餐饮烹饪行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、昭平县美食协会、贺州市药食同源体验养生中心、昭平镇杏花酒家、广西圆梦餐饮服务有限公司、昭平县昭平镇鼎盛大酒店。

本文件主要起草人：刘伟勇、左忠才、邱宗云、贝雄军、邱晓芳、龚石凤、莫远军、廉永铭、邱振国、袁梦梦、邱连芳。



## 引 言

昭平陈皮扣肉是昭平传统美食，但凡有宴席必有扣肉，有“无鸡不成宴，无扣不成席”之说。在昭平，昭平扣肉不仅仅是一道菜，更是一种文化的象征，它承载了当地人民对生活的追求、对故土的眷恋、对美食的热爱之情。昭平陈皮扣肉以其醇厚的口感、独特的制作工艺和丰富的文化内涵，深受昭平人民和外地游客的喜爱。昭平陈皮扣肉的色泽酱红，陈皮香气浓郁，口感软糯，令人垂涎欲滴。在首届中国（昭平）民俗美食文化节、2022年和2023年广西餐饮文化博览会上，昭平陈皮扣肉均荣获特金奖，是“昭平十大必吃美食”之一，成为昭平美食的一张靓丽名片。

团体标准《昭平陈皮扣肉制作技术规程》的制定，对传承昭平陈皮扣肉制作技艺，打造昭平美食区域品牌，促进昭平特色美食产业高质量发展具有重要意义。



# 昭平陈皮扣肉制作技术规程

## 1 范围

本文件界定了昭平陈皮扣肉的术语和定义，确立了昭平陈皮扣肉制作的程序，规定了原料选择、初加工、腌制、摆放成型、蒸制、翻扣装盘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。

本文件适用于昭平陈皮扣肉的制作。

## 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 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
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 2763.1	食品安全国家标准	食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 10781.3	米香型白酒	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GH/T 1172	姜	
SB/T 10170	腐乳	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**昭平陈皮扣肉** Zhaoping Chenpi Kourou

以带皮五花肉、陈皮为主料，米酒、五香粉、腐乳等为辅料，经初加工、腌制、摆放成型、蒸制、翻扣装盘等工艺制成，具有昭平特色风味的菜肴。

## 4 制作工艺

### 4.1 工艺流程

见图1。

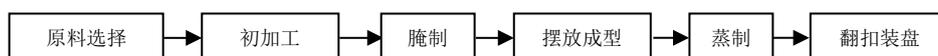


图1 昭平陈皮扣肉制作工艺流程图

## 4.2 工艺操作

### 4.2.1 原料选择

#### 4.2.1.1 主料

4.2.1.1.1 选择符合 GB 2707 规定的带皮五花肉。

4.2.1.1.2 选择符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的九制陈皮。

#### 4.2.1.2 辅料

4.2.1.2.1 宜选择酒精度为 25%vol~30%vol，且符合 GB/T 10781.3 规定的米酒。

4.2.1.2.2 选择符合 GB/T 15691 规定的五香粉。

4.2.1.2.3 选择符合 SB/T 10170 规定的腐乳。

4.2.1.2.4 宜选择辛辣味浓且符合 GH/T 1172 规定的老姜。

4.2.1.2.5 选择成熟适度、无腐烂、色泽正常且符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的新鲜葱。

4.2.1.2.6 选择符合 GB 2717 规定的生抽。

4.2.1.2.7 选择符合 GB 5749 规定的制作用水。

4.2.1.2.8 选择符合 GB 2716 规定的食用油。

4.2.1.2.9 选择符合 GB 2721 规定的食用盐。

4.2.1.2.10 选择符合 GB 2719 规定的食醋。

4.2.1.2.11 其他辅料应符合国家食品安全的有关规定。

### 4.2.2 初加工

#### 4.2.2.1 带皮五花肉

取方正的带皮五花肉，去毛洗净，凉水下锅烧开后浸煮40 min~60 min。从锅中捞出带皮五花肉，沥干水分后用扎孔器具将五花肉表皮扎孔并抹上适量食用盐和食醋，最后肉皮朝下放入150℃~180℃油锅中炸至表皮呈金黄色，捞出放入凉水中浸泡30 min~60 min至皮回软；待五花肉冷却至常温后宜切成长5 cm~8 cm、宽3 cm~4 cm，厚1.0 cm~1.5 cm的肉片。

#### 4.2.2.2 陈皮

将陈皮粉破碎至过0.53 mm~0.86 mm（20~30目）标准筛的粉末。

#### 4.2.2.3 老姜

洗净沥干水，宜切成姜片。

#### 4.2.2.4 葱

去除黄叶、杂质，洗净沥干水，取葱白切成段。

### 4.2.3 腌制

用生抽、五香粉、腐乳及少量腐乳汁水等调配成复合调味汁，将米酒、老姜和葱倒入碗中抓出香味，调配成葱姜汁，把复合调味汁、葱姜汁和陈皮粉倒入五花肉中搅拌均匀，腌制30 min。原料参考用量见附录A。

### 4.2.4 摆放成型

选择合适的扣碗，先将腌制入味的五花肉片皮朝下整齐均匀地摆放在扣碗中，直至装满整个扣碗，浇入复合调味汁。

### 4.2.5 蒸制

将摆放好的半成品扣肉放入蒸笼或蒸锅内，加盖大火宜蒸45 min，待肉质软糯即可。

### 4.2.6 翻扣装盘

将蒸好的扣肉出笼滗出汁翻扣装盘入盘中淋上蒸汁即可。昭平陈皮扣肉成品见附录B。

## 5 成品感官

形态饱满，色泽酱红，陈皮香气浓郁，口感软糯。

## 6 档案记录

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录保存2年以上。



附 录 A  
(资料性)

昭平陈皮扣肉原料参考用量

昭平陈皮扣肉原料参考用量见表A.1。

表A.1 昭平陈皮扣肉原料参考用量配比表

原料类别	名称	重量 (g)	占比 (%)
主料	带皮五花肉	1 000	81.6
	陈皮	20~50	1.8~4.1
辅料	米酒	20~50	1.8~4.1
	生抽	10~20	0.9~1.6
	五香粉	2~5	0.2~0.4
	腐乳	30~60	2.7~4.9
	老姜	10~20	0.9~1.6
	葱	10~20	0.9~1.6

附 录 B  
(资料性)  
昭平陈皮扣肉成品图

图A. 1给出了昭平陈皮扣肉成品图。



图B. 1 昭平陈皮扣肉成品图

### 参 考 文 献

[1] 国家卫生健康委员会. 关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知 (国卫食品发〔2021〕36号).

---

中华人民共和国团体标准  
昭平陈皮扣肉制作技术规程  
T/GXAS 656—2023  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究