

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 739—2024

广西柠檬鸭炒制技术规程

Technical code of practice for stir-frying Guangxi Ningmengya

2024 - 06 - 21 发布

2024 - 06 - 27 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：南宁市兴宁区甘家界牌柠檬鸭餐饮店、广西烹饪餐饮行业协会、广西标准化协会、广西甘家食品有限公司、广西甘家源餐饮管理有限公司、南宁市西乡塘区甘保辉柠檬鸭餐饮店、南宁鸿辉餐饮管理有限公司、南宁市甘家界牌柠檬鸭饭店春晖店、南宁市甘家界牌柠檬鸭饭店、南宁市宏锦亭餐厅、广西老甘家餐饮管理有限公司、广西标辉供应链管理有限公司、南宁市开台吃饭餐饮有限公司、广西甘家界餐饮管理有限公司南宁凤岭分店、广西丫丫厨娘餐饮管理有限公司、南宁市甘家界牌柠檬鸭青山店、广西丫丫厨娘餐饮管理有限公司南宁青山分公司、广西丫丫厨娘餐饮管理有限公司西关店、广西丫丫厨娘餐饮管理有限公司安吉万达店、广西丫丫顺餐饮管理有限公司、广西丫丫姐餐饮管理有限公司、广西丫丫顺餐饮管理有限公司南宁分公司、南宁市满园春农业投资有限公司、广西华兴食品集团有限公司、广西厚膳食品有限公司、南宁博大高科计算有限公司、南宁博大全讯科技有限公司、广西博大胜任信息技术有限公司、广西桂乡语贸易有限公司、广西高瓴投资有限公司、南宁市灵探计算机技术服务工作室、广西老表记餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：甘保辉、甘保强、谢宏昭、吴东栋、梁芳利、黄紫薪、黄林华、黄贵有、李千龙、吴鹏、雷辉、苏子华、陆妃妃、范玉琛、韦立先、陈建华、李祥忠、覃思颖、黄宏业。

广西柠檬鸭炒制技术规程

1 范围

本文件界定了柠檬鸭的术语和定义，确立了广西柠檬鸭炒制的程序，规定了炒制工艺各阶段的操作指示，给出了成品感官的说明，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于广西特色菜品柠檬鸭的加工。

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 317	白砂糖
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
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 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 7900	白胡椒
GB/T 10781.3	米香型白酒
GH/T 1172	姜
GH/T 1194	大蒜
SB/T 10170	腐乳
DBS 45/038	食品安全地方标准 黄皮酱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柠檬鸭 Ningmengya

以广西本地子鸭为主料，腌制酸柠檬、腌制酸辣椒、生姜、大蒜等为辅料，经炒制而成，具有广西壮族柠檬风味特色的菜品。

4 炒制工艺

4.1 工艺流程

见图1。

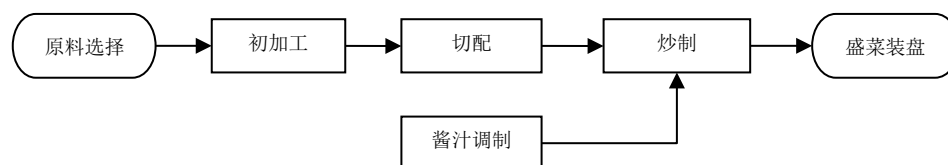


图1 广西柠檬鸭炒制工艺流程图

4.2 工艺操作

4.2.1 原料选择

4.2.1.1 主料

宜选择广西本地农家散养，活鸭体重在2.25 kg~3.00 kg之间，经宰杀后符合GB 2707规定的白条子鸭。

4.2.1.2 辅料

4.2.1.2.1 选择以广西本地土柠檬为原料，符合 GB 2714 规定且腌制 3 年以上的酸柠檬（见图 A.1）。

4.2.1.2.2 选择以广西本地白椒为原料且符合 GB 2714 规定的腌制酸辣椒（见图 A.2）。

4.2.1.2.3 选择符合 GH/T 1172 规定的生姜（见图 A.3）。

4.2.1.2.4 选择符合 GH/T 1194 规定的大蒜。

4.2.1.2.5 选择 25%vol~30%vol 且符合 GB/T 10781.3 规定的白酒。

4.2.1.2.6 选择符合 GB 2717 规定的酱油。

4.2.1.2.7 宜选择符合 SB/T 10170 规定的桂林腐乳。

4.2.1.2.8 选择符合 DBS45/ 038 规定的黄皮酱。

4.2.1.2.9 宜选择符合 GB/T 317 规定的广西白砂糖。

4.2.1.2.10 选择符合 GB/T 7900 规定的白胡椒。

4.2.1.2.11 选择符合 GB 2716 规定的食用植物油。

4.2.1.2.12 选择符合 GB 2721 规定的食用盐。

4.2.1.2.13 选择符合 GB 5749 规定的加工用水。

4.2.1.2.14 其他辅料应符合国家食品安全的有关规定。

4.2.2 初加工

白条子鸭及生姜、大蒜等辅料清洗干净。

4.2.3 切配

4.2.3.1 白条子鸭

斩块，厚度为0.8 cm~1.0 cm。

4.2.3.2 腌制酸柠檬

剁碎。

4.2.3.3 腌制酸辣椒

切段，长为1.8 cm~2.2 cm。

4.2.3.4 生姜

切条，姜条截面长宽在0.5 cm~0.6 cm。

4.2.3.5 大蒜

去皮，外观状态见图A.3。

4.2.4 酱汁调制

按附录B用量配比将酱油、腐乳、黄皮酱、白砂糖、白胡椒及适量食盐和清水拌匀，调制成（400±50）g酱汁。

4.2.5 炒制

4.2.5.1 冷锅倒入植物油，大火热油至 100℃~130℃，加入生姜、腌制酸辣椒、大蒜炒（10±2）s，炒出香味后倒入斩好的鸭块，翻炒均匀，浇入白酒和清水，加盖煮（7±1）min。原料用量配比见附录B。

4.2.5.2 揭盖后中火翻炒（ 5 ± 1 ）min，炒至干香出油（状态见图 C.1），加入调制好的酱汁，大火颠锅炒（ 3 ± 0.5 ）min。

4.2.5.3 加入剁碎的腌制酸柠檬，再翻炒（ 2 ± 0.5 ）min，炒至图 C.2 的状态时，收汁出锅。

4.2.6 盛菜装盘

装盘宜点缀鲜柠檬、香菜等，装盘后宜保温食用，成品图见附录D。

5 成品感官要求

5.1 色泽

鸭肉、酱汁色泽金黄，整体菜肴光泽透亮。

5.2 形态

鸭肉块状分明，酱汁浓稠，配料（大蒜、酸辣椒、姜丝）形态清晰，整体造型协调。

5.3 滋味及气味

酸爽咸鲜，微辣香浓，肉味酱香、柠檬香气浓郁，酱汁醇厚，6分酸爽、3分咸香、1分微辣。

5.4 口感

鸭肉有一定的韧性和弹性，有嚼劲。

6 档案记录

建立炒制过程的档案记录，内容包括：原料来源、原料验收、制作日期、制作数量、操作者签名等，并妥善保存2年以上。



附录 A
(资料性)
原材料参考图

A.1 腌制酸柠檬参考图

见图A.1。



图A.1 腌制酸柠檬参考图

A.2 腌制酸辣椒参考图

见图A.2。



图A.2 腌制酸辣椒参考图

A.3 生姜、大蒜参考图

见图A.3。



图A.3 生姜、大蒜参考图

附 录 B
(资料性)

广西柠檬鸭原料用量配比表

表B.1给出了广西柠檬鸭原料用量配比表。

表B.1 广西柠檬鸭原料用量配比表

原料类别	名称	重量 (g)	占比 (%)
主料	白条鸭	2 000±100	48.4±2.4
辅料	腌制酸柠檬	250±50	6.0±1.2
	腌制酸辣椒	200±50	4.8±1.2
	植物油	250±50	6.0±1.2
	生姜	300±50	7.2±1.2
	大蒜	250±50	6.0±1.2
	白酒	250±50	6.0±1.2
	清水	250±50	6.0±1.2
	酱油	200±25	9.6±1.2
	腐乳	50±5	
	黄皮酱	50±5	
	白砂糖	70±10	
	白胡椒	12±2	
	其他	18±3	

附录 C
(资料性)
炒制状态参考图

C.1 没加调料前充分翻炒结束食品状态参考图

见图C.1。



图C.1 没加调料前充分翻炒结束食品状态图

C.2 充分翻炒结束可出锅前食品状态参考图

见图C.2。



图C.2 充分翻炒结束可出锅前食品状态图

附录 D
(资料性)
广西柠檬鸭成品图

图D.1给出了广西柠檬鸭成品图。



图D.1 广西柠檬鸭成品图

中华人民共和国团体标准

广西柠檬鸭炒制技术规程

T/GXAS 739—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究