

# 团 体 标 准

T/XXX—2021

## 潮菜 卤鹅

(Spiced goose)

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

广 东 烹 饪 协 会  
广 东 省 餐 饮 服 务 行 业 协 会  
广 东 省 粤 菜 产 业 发 展 促 进 会  
香 港 群 生 饮 食 技 术 人 员 协 会  
澳 门 饮 食 业 工 会  
汕 头 市 标 准 化 协 会  
汕 头 市 餐 饮 业 协 会  
潮 州 市 烹 调 协 会  
揭 阳 市 榕 城 区 餐 饮 行 业 协 会  
汕 尾 市 餐 饮 行 业 协 会

发 布



## 目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 原辅料要求.....	1
4 制作工艺.....	2
5 食用及保存.....	3
6 质量要求.....	3
7 营养成分.....	3
附录 A.....	4
附录 B.....	错误!未定义书签。
附录 C.....	错误!未定义书签。

## 前 言

本文件依照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。

本文件由广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门饮食工业会、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、潮州市烹调协会、揭阳市榕城区餐饮行业协会、汕尾市餐饮行业协会共同提出，由广东烹饪协会潮菜专业委员会归口。

本文件起草单位：广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门饮食业工会、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、汕头大学、汕头职业技术学院、广东省粤东技师学院、汕头技师学院、汕头市南粤潮菜餐饮服务职业技能培训学校、潮州市烹调协会、潮州市厨师协会、潮州市餐饮协会、韩山师范学院、揭阳市榕城区餐饮行业协会、揭阳市高级技工学校、汕尾市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX……。

本文件为首次发布。

## 引 言

卤鹅是潮汕饮食文化百花园里特别抢眼的一朵奇葩。

传统潮汕人家，逢年过节都有卤鹅的习惯。“无鹅不成席”、“无肉 滂沛”（没有鹅肉则宴席不够丰盛的意思）。卤鹅是潮汕人舌尖上的美味，承载着海内外潮人的乡愁记忆，一直深受食客的青睐。潮菜大师朱彪初曾列出其最推崇的潮菜菜单，排在首位的就是潮汕卤味，而潮汕卤味当中的极品，当属卤鹅。2018年9月，潮汕卤鹅入选由中国烹饪协会发布的“中国菜”之广东十大经典名菜。

卤鹅的主材料是狮头鹅。有“世界鹅王”美誉的狮头鹅是潮汕地区培育出来的优良品种鹅，因鹅头上长着的肉瘤形似狮头，故称狮头鹅，以饶平浮滨、澄海一带的养殖最负盛名。在1958年的全国农产品展览会上，体型健硕的狮头鹅获得周总理签署的国务院嘉奖令。2008年1月，中国政府更将狮头鹅作为国礼赠送给泰国国王。

在潮汕街头或各菜市场，随处可见挂着“苏南卤鹅”、“鸥汀卤鹅”、“春梅里鹅肉”、“溪口鹅肉”招牌的摊档。潮汕诗人张华云竹枝词《喷咕卤鹅》云：“名标喷咕出莲阳（“喷咕”，拟声，或作“泔”；莲阳，今澄海莲下镇，习称苏南），敢与烤鸭论短长。下酒最宜头脚翅，助餐尤喜烂咸香。”一样的卤鹅，火候不同，吃出来的风味，也不一样。

传统卤鹅制作以狮头鹅为主料，辅以食用水、酱油、冰糖，以及南姜、甘草、桂皮、八角、豆蔻、丁香等香辛料，经清洗、沥水、配制卤料、配制卤水、卤制和冷却等多重工序精制而成。卤鹅好不好吃，关键在于卤水，卤水好不好，卤制技术至关重要。

卤香四溢，风味独特的卤鹅，蕴藏着潮汕人的精致追求，令人难以抗拒，回味无穷。



# 潮菜 卤鹅

## 1 范围

本文件规定了卤鹅的原辅料要求、制作工艺、食用及保存、质量要求、营养成分。  
本文件适用于潮菜卤鹅卤制。

## 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/T 317	白砂糖
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 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14934	消毒餐（饮）具
GB/T 35883	冰糖
SB/T 10324	鱼露
DB44/T 2260	狮头鹅
	《餐饮业食品卫生管理办法》
	《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

## 3 原辅料要求

3.1 原料应选来自非疫区经检疫检验合格且符合 DB44/T 2260 要求的狮头鹅，光鹅及副产品应符合 GB 2707 的要求。

3.2 水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.4 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

3.5 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

3.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。

3.8 其他辅料应符合国家相关标准的要求。

3.9 食品添加剂质量应符合相关国家标准规定，使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 原辅料配比见附录 B。

## 4 制作工艺

### 4.1 清洗

将光鹅及副产品用清水清洗干净。

### 4.2 沥水

清洗后沥干表面水分。

### 4.3 配制卤料包

将甘草、桂皮、八角、豆蔻、草果、丁香等香辛料按比例放入炙好的锅中干炒，直至炒出香味为止，冷却后成卤料包。

### 4.4 配制卤水

加入饮用水、酱油、鱼露、食用盐、冰糖、白糖、葱、南姜、蒜头、红椒、芫荽头及卤料包等辅料，熬煮制成卤水。

### 4.5 卤制光鹅

4.5.1 将光鹅浸没于煮沸的卤水中，先用大火卤制，再转中火卤制，最后转小火卤制，关火后浸泡。

4.5.2 卤制的过程中每隔一段时间须将鹅吊起，排出鹅体内的卤水，再放回继续卤制。

### 4.6 卤制副产品

#### 4.6.1 卤制鹅肝、鹅珍

鹅肝、鹅珍放入卤水烧开后，离火静置，用卤水余温浸熟入味。

#### 4.6.2 卤制鹅肠

鹅肠放入烧开的卤水马上捞出，温度稍降后再次下锅并捞出，反复三次即可。

#### 4.6.3 卤制鹅蛋

鹅蛋先用开水煮熟去壳，放入烧开的卤水卤制，关火后浸泡，使其充分入味后即可捞出。

### 4.7 装盘

4.7.1 待自然冷却至常温后将鹅及副产品斩切成块放在盛盘上，淋上卤汁，配上蘸料即可上菜。

4.7.2 盛装菜品的器具应经消毒处理，符合 GB 14934 的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

#### 4.8 配制蘸料

在食醋中加入少量蒜蓉搅拌均匀制成蘸料。

#### 4.9 常见口味

卤鹅因地域的不同而形成不同口味，常见口味及其工艺差异参见附录B。

### 5 食用及保存

菜品完成后宜即时食用。在常温状态下，菜品保存时间不宜超过2 h。

### 6 质量要求

#### 6.1 感官要求

应符合表1中的要求

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	酱色光泽度好
气味	卤味浓郁
质地	组织紧密、弹性好

#### 6.2 卫生要求

6.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。

6.2.2 制作过程应符合《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用配送单位卫生规范》。

### 7 营养成分

营养成分参见附录C。

附录 A  
(资料性附录)  
原料与成品

A.1 原料

菜品原料如图A.1所示。



图A.1 菜品原料

## A.2 成品

菜品成品如图A.2.1和图A.2.2所示。



图A.2.1 菜品成品



图A.2.2 装盘

附录 B  
(资料性附录)  
潮菜卤鹅的常见口味及其工艺

原料和工艺	澄海卤鹅	潮州卤鹅	鸥汀卤鹅
原辅料配比	狮头鹅1只(6 kg)、八角20 g、桂皮20 g、川椒5 g、香叶3 g、小茴香3 g、豆蔻3 g、草果3 g、丁香3 g, 南姜500 g、蒜头300 g、红椒50 g、芫荽头150 g、老抽300 g、生抽500 g、鱼露500 g、食用盐500 g、冰糖50 g、白砂糖100 g、大蒜200 g、鹅油500 g、饮用水10 kg。	狮头鹅1只(6 kg)、八角10 g、桂皮10 g、川椒10 g、甘草10 g、香叶3 g、小茴香3 g、豆蔻3 g、草果3 g、陈皮3 g、南姜1000 g、蒜头300 g、红椒50 g、芫荽头150 g、老抽300 g、生抽500 g、鱼露500 g、食用盐600 g、冰糖200 g、白砂糖250 g、香葱200 g、鹅油500 g、饮用水10 kg	狮头鹅1只(6 kg)、八角15 g、桂皮15 g、川椒3 g、香叶2 g、小茴香2 g、豆蔻2 g、草果2 g、丁香2 g, 南姜500 g、蒜头300 g、芫荽头150 g、老抽300 g、生抽500 g、鱼露500 g、食用盐500 g、冰糖50 g、大蒜200 g、鹅油500 g、饮用水10 kg
清洗	将光鹅及副产品清洗干净	将光鹅及副产品清洗干净	将光鹅及副产品清洗干净
沥水	沥水时间不少于15 min	用精盐将鹅身内外擦透, 腹内塞入南姜片	沥水时间不少于15 min
配制卤料包	将香辛料按比例放入锅中干炒, 制成卤料包	1、选用各种中药香料, 并将各种香料进行清洗、浸泡、煸炒、浸油后装袋成香料包 2、将南姜、蒜头、红椒、芫荽头等植物原料洗净、南姜切片后装袋成植物包	将各种香料按比例放入锅中干炒制成卤料包
配制卤水	加入饮用水、酱油、食用盐、冰糖、白糖、葱、南姜、蒜头、红椒、芫荽头及卤料包等辅料, 熬煮制成卤水	清水加香料包, 旺火烧开后转小火熬1 h; 再加入植物包、香料油、香葱油及调味料后, 用焦糖油调色后继续用中小火熬六小时, 取出香料包、植物包, 滤出杂质则成卤水	加入饮用水、酱油、食用盐、冰糖、葱、南姜、蒜头、芫荽头及卤料包等辅料, 熬煮制成卤水
卤制鹅胴体	大火卤制20 min~30 min, 转中火卤制10 min~20 min, 再转小火卤制20 min~30 min, 关火后浸泡5 min以上, 整个卤制时间不少于70 min, 过程中每隔20 min~30 min将鹅吊起离汤	大火卤制20 min~30 min, 转中小火卤制70 min~80 min, 捞起晾凉, 整个卤制时间约100 min, 过程中每隔20 min~30 min将鹅吊起离汤, 并注意把鹅翻转数次	大火卤制15 min后转小火卤制50 min左右, 捞起晾凉, 整个卤制时间约65 min。卤制过程每隔20 min左右要将鹅吊起, 让腹内卤水流后再放入卤水中卤制。

原料和工艺	澄海卤鹅	潮州卤鹅	鸥汀卤鹅
卤制鹅副产品	放入副产品，鹅肝、鹅胗中火卤制（时间控制在30 min~40 min），鹅肠中火卤制（时间控制1 min内），鹅血则浸泡在卤水内5 min	放入鹅鹅内脏，鹅肝、鹅胗中火卤制（时间控制在30 min~40 min），鹅肠中火卤制（时间控制1 min内），鹅血则浸泡在卤水内 5min	1. 鹅肝（每个约400 g）卤制 卤水烧开后，将鹅肝放入，中小火卤制10 min后转小火浸卤50分钟，成熟后捞起，将鹅肝浸泡在卤汤中待食用 2. 鹅胗（每个约150 g）卤制 卤水烧开后，将鹅胗放入，中小火卤制10 min后转小火浸卤30分钟，成熟后捞起，将鹅胗浸泡在卤汤中待食用 3. 鹅肠卤制： 卤水烧开后，将鹅肠放入，中火卤制24 s捞起（分三次烫卤，每次约8 s） 4. 鹅血卤制： 将卤水烧开后关火，将鹅血浸泡在卤水内，浸泡约60分钟即可
配制蘸料	食醋中加入少量蒜蓉搅拌均匀制成蘸料	食醋中加入适量蒜泥、精盐和白粮，搅拌均匀成蘸料	食醋中加入少量蒜蓉搅拌均匀制成蘸料
装盘	将鹅身及副产品斩切成块放在盛盘上，淋上卤汁，放上芫茜，配上蒜泥醋即可上席	将鹅身及鹅鹅内脏、血斩切成块放在盛盘上，淋上卤汁，放上芫茜，配上蒜泥醋，即可上席	将鹅身及鹅肝、鹅胗、鹅血切成块放在盘子上，放上芫茜，配上蒜泥醋即可上席

附录 C  
(资料性附录)  
营养检析表

菜品名称		卤鹅		
		澄海卤鹅	潮州卤鹅	鸥汀卤鹅
主料		狮头鹅光鹅1只, 约6 kg	狮头鹅光鹅1只, 约6 kg	狮头鹅光鹅1只, 约6 kg
配料		饮用水10 kg、八角20 g、桂皮20 g、川椒5 g、香叶3 g、小茴香3 g、豆蔻3 g、草果3 g、丁香3 g, 南姜500 g、蒜头300 g、红椒50 g、芫荽头150 g、大蒜200 g	饮用水10 kg、八角10 g、桂皮10 g、川椒10 g、甘草10 g、香叶3 g、小茴香3 g、豆蔻3 g、草果3 g、陈皮3 g、南姜1 kg、蒜头300 g、红椒50 g、芫荽头150 g	饮用水10 kg、八角15 g、桂皮15 g、川椒3 g、香叶2 g、小茴香2 g、豆蔻2 g、草果2 g、丁香2 g, 南姜500 g、蒜头300 g、芫荽头150 g、大蒜200 g
调味料		老抽300 g、生抽500 g、鱼露500 g、食用盐500 g、冰糖50 g、白砂糖100 g、鹅油500 g	老抽300 g、生抽500 g、鱼露500 g、食用盐600 g、冰糖200 g、白砂糖250 g、香葱200 g、鹅油500 g	老抽300 g、生抽500 g、鱼露500 g、食用盐500 g、冰糖50 g、鹅油500 g
营养成分	能量	17080 Kcal	16849 Kcal	16923 Kcal
	蛋白质	1156.3 g	1142.2 g	1149 g
	脂肪	1229.2 g	1225.3 g	1225.8 g
	碳水化合物	362.8 g	328.8 g	338.2 g
	胆固醇	4440 mg	4440 mg	4440 mg
检析依据		采用营养计算器V2.7.5 (k) 进行计算		