

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

XX XXXXX—XXXX

绩溪徽菜 富贵如意鸡

点击此处添加标准名称的英文译名

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

安徽省质量品牌促进会 发 布

前 言

本文件按照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。

本文件由绩溪县酒店餐饮烹饪协会提出。

本文件由安徽省质量品牌促进会和绩溪县酒店餐饮烹饪协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引言

0.1 文化背景

在中国传统文化中，鸡具有吉祥好运的象征，“富贵吉祥”是对人生最为美好的祈盼。富贵如意鸡是徽菜文化内涵的一种表现。绩溪民间常烹饪的如意鸡，采用盐焗的技艺，先将家养老母鸡整只洗净处理好，在鸡腹中放入姜丝、蒜泥、大葱、料酒等佐料，用**荷叶**把整鸡包裹严实，盛具中倒入炒热的食盐，把荷叶整鸡埋入食盐中，用文火慢**煨**，直至鸡肉熟软香气溢出即可。

打开荷叶，见盐焗的土鸡外表金黄，肉质白嫩，如金银之色泽，故称为“富贵”。再加上土鸡的肉香与荷叶的清香混合一起，香气扑鼻，更加诱人，品尝美味就是品尝如意人生，受到顾客的格外青睐。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 富贵如意鸡

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜富贵如意鸡的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。
本文件适用于绩溪徽菜富贵如意鸡的制作。

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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富贵如意鸡 the chicken is rich and the chicken is happy

4 原辅材料及要求

4.1.1 主料

老母鸡1只。

4.1.2 辅料

猪蹄60g、生姜20g、大蒜3g、白芷3g、党参3g、八角3g、高汤500g。

4.1.3 调料

老抽6g、生抽3g、料酒5g、鲍汁5g、鸡汁3g。

4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购标准参见附录 A。

4.2.2 原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切料

5.2 烹制

- 5.2.1 将整鸡在热水中烫除血污，浸渍水中漂洗干净，将**百页**摊平，两条中间放两只竹筷，以防粘牢。
- 5.2.2 加盐，料酒、葱结、姜片，少许底汤，上笼蒸至熟烂后，取出去掉葱姜。
- 5.2.3 猪蹄出水放入砂锅中，加入辅料，放入适量的高汤，煮开后，温火炖制一个小时即可。
- 5.2.4 溶进蒸鸡的汤汁，用火腿片熟笋片戴帽，淋上麻油即成。

5.3 盛装与成型

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	酱红
气味	酱香
味道	浓厚、咸鲜
质地	软、糯
形态	整形

7 最佳食用时

熟即

附 录 A
(资料性)
原辅材料采购标准

原辅材料采购标准见表A. 1。

表 A. 1 原辅材料采购标准

类型	原料名称	标准号	标准名称
主料	老母鸡	NY/T 753	绿色食品 禽肉
辅料	猪蹄	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
	生姜	GB/T 30383	生姜
	大蒜	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	白芷	NY/T 901	绿色食品 香辛料及其制品
	党参	NY/T 901	绿色食品 香辛料及其制品
	八角	GB/T 7652	八角
	高汤		
调料	老抽	GB/T 18186	酿造酱油
	生抽	GB/T 18186	酿造酱油
	料酒	SB/T 10416	调味料酒
	鲍汁		
	鸡汁		