

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 绿笋炖老鸭

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布

XXXX - 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。

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

绩溪多山林竹海，竹笋是徽菜中的十分重要特色食材，绩溪人善于烹制竹笋，充分利用竹笋高纤维、富含优质蛋白和多种维生素的营养价值，与当地土生土长的麻鸭烹饪成一道营养丰富、老少皆宜的经典养生名菜。

茶笋老鸭汤，有很好的补虚作用，可以养胃生津、滋补五脏、大补虚劳，清虚劳之热等功效。经常喝鸭汤还能养生开胃，改善身体虚弱，病后体虚以及营养不良性水肿。喝鸭汤能补充维生素B族，可以防治脚气病，口角炎，神经炎等各种炎症，并有助于人体延缓衰老。老鸭汤能为人体提供丰富的蛋白质，多种维生素和矿物质，补充人体营养。

食材选用名闻遐迩的深山大障村的燕笋以及登源河畔农家饲养的土鸭，笋干洗净，放入煮沸的温开水里浸泡两小时或更长，泡至发软，捞起冲净，沥干水，取笋尖嫩部切段；洗净宰好的老鸭，斩大块焯去血水，将水倒入锅内烧开，放入笋干，武火煮沸，倒入料酒，经过长时间文火慢炖而成。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 绿笋炖老鸭

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜绿笋炖老鸭的术语和定义、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绿笋炖老鸭的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿笋炖老鸭

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

老鸭一只。

4.1.2 辅料

绿笋300 g、生姜10 g、菜心2根、葱2 g、枸杞3 g、火腿骨、火腿(加入数量)。

4.1.3 调料

料酒20 g、盐2 g。

注：原材料数量均为净料量。

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 清洗切配

5.1.1 主料

老鸭加葱、姜、料酒焯水，洗净。

5.1.2 辅料

5.2 烹制

5.2.1 老鸭放进大砂锅加水，葱、姜、料酒焯水，大火烧滚后掠去浮沫。

5.2.2 入高压锅加火腿骨，压制 25 min 左右。

5.2.3 再中小火煲 30 min 后加火腿进去

5.2.4 加茶笋, 盐，继续炖 10 min，放入菜心和枸杞装煲即可。

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	汤质清澈
气味	鸭肉香火腿香笋干香三香融合
味道	口味鲜香
质地	笋干脆嫩，鸭肉酥烂，表皮完整，火腿醇香
形态	整鸭，笋段，火腿片状

7 最佳食用时间

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
辅料	姜	GB/T 30383	生姜
	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	笋	NY/T 1048	绿色食品 笋及笋制品
	枸杞	GB/T 18187	酿造食醋
调料	料酒	GB/T 18672	枸杞
	盐	GB/T 5461	食用盐