

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 金银蹄鸡

（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

金银蹄鸡是徽菜中的一道传统名菜，蹄是陈年火腿前蹄，其色黄如金，鸡为农家饲养母鸡，其新鲜嫩白如银而得名。在绩溪民间，这是一道象征着吉祥如意的名贵菜肴。“鸡”与“吉”谐音，寓意为“吉祥如意”，“蹄”象征着走四方，寓意为徽商经营四海，事业兴旺。“金”和“银”喻义财源广进，生意兴隆。古代徽商荣归故里或出行送别之际，乡坊亲友常用这道徽菜招待，寓意深远。

绩溪民间烹饪金银蹄鸡，一般是把家养土鸡宰杀清理干净，焯水去沫，取陈年火腿蹄和新鲜猪腿蹄尖各一截，剁成小段，加入姜、蒜、料酒等佐料，与土鸡一道在砂锅中清炖，加几粒枸杞增色，色泽明朗，鲜香扑鼻，营养丰富，堪称珍馐美饌。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 金银蹄鸡

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜金银蹄鸡的术语和定义、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金银蹄鸡的制作。

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。

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

请选择适当的引导语

3.1

金银蹄鸡

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

母鸡1只、鲜蹄膀400 g、火腿蹄膀300 g。

4.1.2 辅料

姜20 g、葱15 g、菜心5根。

4.1.3 调料

冰糖10 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 清洗和烹调用水用符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切配

5.1.1 主料

5.1.2 辅料

5.1.3 调料

5.2 烹制

- 5.2.1 火腿蹄膀刮洗干净焯水后放砂锅中加水，煮至八成烂时，捞起待用。
- 5.2.2 原汤加入鸡、鲜猪蹄、水(淹没为好)、姜、葱用旺火烧开，撇去浮沫和姜葱，放入冰糖改换小火炖至酥烂码上改好刀的火腿蹄膀和菜心即可。

5.3 盛装与成型

- 5.3.1 整齐地排放在砂锅内(分别排列，突出三色)。
- 5.3.2 浇以锅中汤汁即成。

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	红、白、黄相间
气味	腊香纯正
味道	醇厚
质地	软烂酥香
形态	形整、端庄大气

7 最佳食用时

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	母鸡	NY/T 753	绿色食品 禽肉
辅料	姜	GB/T 30383	生姜
	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	菜心	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
调料	冰糖	GB/T 35883	冰糖