|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | X 10 |

|  |
| --- |
| 44 |

广东省地方标准

DB44/TXXXX—XXXX

粤菜食材通用要求

General requirements for ingredients of cantonese food

（报批稿）

本稿完成时间：2022年11月17日

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广东省市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由广东省商务厅提出和归口，并组织实施。

本文件起草单位：广东省商务厅、广东省标准化研究院、顺德职业技术学院、韩山师范、广东财经大学。

本文件主要起草人：陈锦庚、王娟、梁枭、程钢、汪欣、仲玉梅、黄明超、曾增、张艳妮、胡葳、易露、陈媛媛、陈菁、黄武营。

粤菜食材通用要求

* 1. 范围

本文件规定了粤菜食材的基本原则、选材要求、管理要求和用材要求。

本文件适用于餐饮经营单位等进行粤菜食材烹饪，其他菜系食材可参照使用。

* 1. 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 基本原则
     1. 安全性原则

无毒、无害，符合食品安全相关法律法规及食品安全标准的要求。

* + 1. 合法性原则

来源正当合法，不得使用国家法律法规、公序良俗禁止使用的食材。

* + 1. 可追溯性原则

来源可追溯，票证齐全。

* + 1. 营养价值原则

具有一定的营养价值，满足人体正常生长发育、免疫力和生理功能需要。

* 1. 选材要求
     1. 时令优选

宜讲究适时应节，在最佳时节选择时令食材用于烹饪，不时不食。

1. 广东特色蔬菜“水东芥”在农历八月至来年清明食用最脆嫩。
2. 薄壳（学名寻氏肌蛤，也称海瓜子）出产于夏季，农历七八月是最肥美之时。
3. 水产类有“春鳊（鳊鱼）、秋鲤（鲤鱼）、夏三黎（鲥鱼）、隆冬鲈（鲈鱼）”，“青明虾（河虾）”之说。
   * 1. 生长期合宜

宜选择生长期适当的食材，满足食用时需要的特定风味和质感要求。

1. 以清远鸡烹制“白切鸡”，最好选择当年的嫩鸡，喂养时间达到180天；而用来吊汤的鸡则要选择老母鸡。
2. 脆皮乳鸽，宜选择生长期在25天左右的雏鸽，体型较小，胸肉饱满肥厚。
3. 增城迟菜心，为冬天种植和收成的蔬菜，经过90-120天才能收割，因其时至深冬才上市，比一般菜心要迟，所以称为迟菜心。
4. 传统潮汕卤鹅以狮头鹅为主料, 狮头鹅至少需70日龄方可上市，公鹅体重6kg以上，母鹅体重5kg以上。
   * 1. 口感良好

宜根据粤菜的最优口感选择食材和烹饪技法达到“五滋六味”——即“甘、酥、软、肥、浓”与“酸、甜、苦、辣、咸、鲜”。

1. 粤菜宜“荤素搭配，协调一致”，满足清中求鲜，淡中求美，鲜而不俗。
2. 用“急火快炒，仅熟为佳”的烹制方法达到“鲜、爽、脆、嫩、滑”的口感。
   * 1. 来源地道

受地理、气候等环境因素影响，同种食材在不同地区的外形、口感等可能存在差异，宜选择地理标志食材，确保烹制出的菜品保留地方的原汁原味。

1. 杜阮大顶凉瓜，江门市地理标志产品，区别于其它凉瓜，瓜型肥大，平顶粒粗，味微苦而甘，爽脆无渣，常用于烹制盐水凉瓜、凉瓜炒牛肉、豆豉凉瓜皮等菜式。
2. 清远麻鸡，清远市地理标志产品，皮色金黄，肉质嫩滑、皮爽、骨软、鲜香味美，烹调不受单一限制，也被名厨称为文武鸡，蒸、焖、炖、烤皆宜。
3. 中山脆肉鲩，中山市地理标志产品，蛋白质较普通鲩鱼高12%，肉质结实、耐煮不烂、鱼肉爽脆可口，尤其以鱼肚部分最佳。

示例4：达濠鱼丸，汕头市地理标志产品，弹性高达800g•cm以上，鱼香浓郁、味道鲜美。以汕头市濠江区临近海域捕捞的“那哥鱼”（学名蛇鲻鱼）为主要原料，运用地方特有工艺加工而成。该海域独有的咸度适中、浮游生物丰富、温差小的暖水环境对蛇鲻鱼生长及形成良好的肉质非常有利，是达濠鱼丸特有品质的基础。

* + 1. 择优选择

宜选用新鲜食材。

由于同一食材不同部位的滋味、质感不一，宜根据烹饪菜品的不同选取食材的最佳食用部位。

1. 猪：五花肉宜红焖或炸、扣，如粤菜中的传统菜式——“南乳扣肉”；排骨多用于焖、蒸、焗、炸等菜式品种；猪手、脚宜于煲、炖、扒或腌酸用。
2. 羊：羊腩肥瘦相间宜烹制羊腩煲，后腿筋肉相连宜烹制糕烧羊，前腿细嫩润滑宜烹制凉冻羊肉，剩余的废料可烹制柠檬炖羊。
   1. 管理要求

应符合GB 31654中的有关规定。

* 1. 用材要求
     1. 崇尚本味

宜遵循粤菜“无味之味”的要求，尊重食材、突出本味，保留食物原有的鲜味。

1. 使用“白灼”技法烹制的“白灼虾”。
2. 使用“生炊”技法烹制的“生炊鱼”。
3. 使用“盐焗”技法烹制的“盐焗鸡”。
   * 1. 料尽其用

宜确保一料多烹，并充分利用下脚料。按照烹调的不同要求，根据原料的不同组织、部位、质量，进行分档切割，做到大料大用、小料小用、精料精用、料尽其用。

1. 牛杂包含牛腩、牛心、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋、百叶等不同部位，宜通过熬牛骨汤底、清洗牛杂、小火慢炖数小时等步骤烹饪。
   * 1. 因料施艺

宜根据食材选用部位的老韧、肥瘦、营养价值等不同，运用不同的刀工、火候、调味等烹饪技法。

1. 以“鸽子”为例，乳鸽宜红烧；中等年月的鸽子宜熬制白鸽粥；老鸽则宜煲汤。
   * 1. 食养融合

宜尊重传统的优良饮食养生观念，因时而烹，适时而调，以食调养，用材时应注重食材之间合理搭配，符合药食同源及广东省特色餐饮食品传统的相关法律法规。

1. 南粤气候湿热，使人身体虚弱多病，煲老火汤成为广府人生活中必不可缺少的传统，搭配合适食材，顺应季节转换，汤的种类也随之改变，如春季的竹蔗红萝卜马蹄茅根汤、夏季的老火冬瓜汤、秋季的无花果霸王花煲猪肺汤等。
2. 豆腐鱼头汤，豆腐含钙量较多，而鱼中含维生素D，宜用于增强人体对钙的吸收。

参考文献

[1] 陈金标.选择烹饪原料的三层次原则[J].扬州大学烹饪学报,2004,21(3):28-31.

[2] 柴可夫等.中国食材分类方法浅析[J].中华中医药杂志，2011(10).

[3] 虞月平.谈谈烹饪原料的选择和辅料、佐料的使用[J].教育教学论坛，2012(15):255-256.

[4] 李坚诚.全球化-地方性背景下的饮食文化生产：潮菜原料时空特征[J].热带地理，2017(7).

[5] 廖锡祥.粤是顺德味[J].同舟共进，2019(2).

