

团 体 标 准

T/GMCX 011—XXXX

白切鹅

Plain Boiled Goose

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅材料要求	1
5 器具要求	2
6 烹饪要求	2
7 风味特点	3
8 食品安全要求	3

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。

本文件由佛山市高明区餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：佛山市诚荣餐饮管理服务有限公司高明分公司、佛山市高明区滨之江宴餐饮管理有限公司、佛山市盛世幸福餐饮有限公司、佛山市高明区一期一会餐饮管理有限公司、佛山市高明区家品轩美食店、佛山市高明区餐饮行业协会、佛山市高明区质量技术协会、佛山市高明区市场监督管理局明城市场监督管理所。

本文件主要起草人：杜统荣、夏伟良、曾志强、黄月晶、林月玲、潘杏仪、黄钊文。

本文件为首次发布。

引 言

三洲黑鹅，地理标志证明商标（非活类）产品，又名三洲乌鬃鹅，是佛山高明的特有品种，属中小型鹅种，全身除胸腹外均黑，骨细肉嫩，体肥，皮滑，味道鲜美，与狮头鹅、马冈鹅并称广东省三大名优鹅种在高明区养殖三洲黑鹅已有三百年历史。

据传说，白切鹅在高明区的起源可以追溯到清朝末年。当时，高明区（原高明县）的水乡环境非常适合鹅的生长，养殖鹅成为了当地的一项重要产业。高明人发现，采用简单的烹饪方法，即白切，能够最大限度地保持鹅肉的鲜美和营养价值。这种做法逐渐在高明区流行开来，并逐渐成为当地的传统名菜。

白切鹅的制作工艺看似简单，实则考究。选用的是当地优质“三洲黑鹅”，鹅肉的蛋白质含量很高，富有人体必需的多种氨基酸、维生素、微量元素。鹅肉味甘平有补阴益气、暖胃开津、祛风湿、防衰老的食用功效，对人体的健康十分有利。而高明三洲黑鹅通过多年的培育，把鹅放养在野外，以谷米喂养为主，确保了鹅的肉质味道鲜美，是一种健康食品。

高明区的白切鹅之所以闻名，不仅因为它独特的口感，更因为其背后的文化内涵。在高明区，白切鹅常常作为宴请亲朋好友上的重要菜肴，随着时间的推移，白切鹅已经成为高明区饮食文化的一个标志性符号。它不仅是一道美食，更是高明区人民对传统生活方式的坚守和对家乡情感的一种表达。



图1 “白切鹅”菜品参考图

白切鹅

1 范围

本文件规定了白切鹅的术语和定义、原辅材料要求、器具要求、烹饪要求、风味特点、食品安全要求。

本文件适用于以“高明三洲黑鹅”为主要原材料制作的高明地方特色美食白切鹅。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 30383 生姜
- DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
- DB4406/T 18 三洲黑鹅（肉鹅）饲养管理技术规范
- 230兽药国家标准化学药品、中药卷第一册-2013 第二部分 中药 药材和饮片 四画 五指毛桃

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高明三洲黑鹅

佛山市高明区辖内纯繁、培育、推广而饲养的一种灰鹅，属中小鹅种，具有肉嫩、骨细、皮滑、味美等特点。

3.2

白切鹅

以“高明三洲黑鹅”为主要原料，以五指毛桃、白胡椒、葱、姜作为辅料，以盐、米酒冰片糖、米酒、柱侯酱作为调料，烹饪而成的特色菜肴。

3.3

光鹅

经过宰杀、脱毛、开腔去内脏、清洗后的鹅胴体。

4 原辅材料要求

- 4.1 光鹅应符合 GB 2707、GB 31650、DB4406/T 18 的要求。
- 4.2 五指毛桃应符合 230 兽药国家标准化学药品、中药卷第一册的要求。
- 4.3 米酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.4 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.5 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.6 味精应符合 GB 31644 的要求。
- 4.7 食用农产品及原辅材料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 要求。

5 器具要求

烹饪器具应符合GB 4806.1、GB 4806.9要求，装盛食品的餐具应符合GB 14934的要求。

6 烹饪要求

6.1 烹饪过程

应符合GB 31654的要求。

6.2 烹饪方式

6.2.1 配料

原料宜按表1进行配比。

表1 配料表

类型	名称	净料量
主料	高明三洲黑鹅	3 000g
辅料	饮用水	3 000g
	五指毛桃	50g
	生姜	10g
	香葱	10g
	白胡椒	5g
调味料	米酒	10g
	盐	5g
	味精	2g

6.2.2 烹饪

6.2.2.1 烹饪过程参考图见图 2。





图2 “白切鹅”烹饪过程参考图

- 6.2.2.1.1 锅内放入 1000g 饮用水烧沸，放入光鹅烫透捞出，沥净水。
- 6.2.2.1.2 锅中放入 2000g 饮用水、光鹅、五指毛桃、白胡椒、生姜、香葱及米酒、盐、味精，用慢火熬 40 分钟至鹅熟。
- 6.2.2.1.3 完成后将光鹅拿出，取冰块覆盖鹅胴体 5 分钟，以提高鹅肉质口感。
- 6.2.2.1.4 取出后将鹅砍件、摆盘。

7 风味特点

应符合表2的要求。

表2 特点要求

项目	要求
外观	鹅皮色泽微黄亮
滋味和气味	具有本品应有的滋味和香气
口感	口感嫩滑，鲜甜

8 食品安全要求

8.1 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

8.2 微生物限量

应符合DBS 44/006的要求。