

DB411481

永 城 市 地 方 标 准

DB 411481/T 002—2017

永城传统小吃制作技术规程 龙岗烧鸡

2017 - 04 - 18 发布

2017 - 05 - 01 实施

永城市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由永城市餐饮协会提出。

本标准主要起草单位：永城市质量技术监督局、永城市餐饮协会

本标准主要起草人：聂强、蔡俊峰、蒋永慧

本标准为首次发布

引 言

永城龙岗烧鸡是享誉省内外的地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，规范推广永城龙岗烧鸡小吃的加工、制作，特制定本标准。

永城传统小吃制作技术规程 龙岗烧鸡

1 范围

本标准规定了永城传统小吃龙岗烧鸡的定义、设施和原料要求、制作过程和制作工艺要求。标准适用于永城传统小吃龙岗烧鸡制作、加工过程（以下简称龙岗烧鸡）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 16869 鲜、冻禽产品

GB 1535 大豆油

GB 1536 菜籽油（含第1号修改单）

GB 5461 食用盐（含2号修改单）

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

QB/T 1173 单晶体冰糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/16153 饭馆（餐厅）卫生标准

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准

4 设施和原料要求

4.1 设施要求

从事龙岗烧鸡的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB/T 16153-1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）》要求。

4.2 原料要求

4.2.1 鲜鸡应符合 GB 16869-2005 鲜、冻禽产品要求（健康散养家鸡或蛋鸡。要求鸡龄在1-2年，重量在1-1.25 kg）。

4.2.2 生活饮用水符合 GB 5749-2006 的要求。

4.2.3 食用盐应符合 GB 5461-2000 的要求。

4.2.4 食用植物油应符合 GB 2716-2005 的要求。

4.2.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883-2007 的要求

4.2.6 八角、茴香、花椒、辣椒、肉蔻、肉桂、丁香、白芷、香叶等香辛料调味品质量应符合 GB/T 15691-2008 的要求。

5 龙岗烧鸡制作工艺

5.1 配料

5.1.1 主料：鲜鸡 30 kg

5.1.2 辅料：菜籽油或大豆油 50 kg，生活饮用水 50 kg、食用盐 300g、麦芽糖 50g，冰糖、八角、茴香、花椒各 100g，辣椒、肉蔻、肉桂、丁香、白芷、香叶等各 50g。

5.2 盘鸡

将鸡宰杀处理后用水清洗干净，然后把鸡的翅膀插进鸡的嘴下巴，鸡爪和鸡腿盘到鸡肚内，凉制30分钟，然后把鸡的全身涂抹上薄薄一层麦芽糖。

5.3 炸制

将炸鸡用的菜籽油或大豆油加温至150~160℃左右，并将油锅上面的浮沫舀出。将处理好的鸡两个一起放在一个长把的特制箊篱上，将箊篱没入烧好的油锅内炸约半分钟，将鸡从油锅里端起。

5.4 盘锅

盘锅是做好龙岗烧鸡的重要环节，是龙岗烧鸡型好、味美的秘诀所在。盘锅时要按鸡尾朝锅内、鸡背在下、鸡腿在上，下一只稍稍叠压上一只的排列顺序，将炸好的鸡一只只微斜着摆在锅内，先从外圈摆起，即先沿锅边摆起，外圈摆好后向内紧挨着外圈开始摆第二圈，第二圈的鸡尾要稍稍交叠住一些最外圈的鸡，两圈之间尽量少留缝隙。锅心处要留出一个直径10厘米左右的空隙，这个空隙要留4层左右，是为放料包而预留的。

5.5 放入料包

将冰糖、八角、茴香、花椒、辣椒、肉蔻、肉桂、丁香、白芷、香叶等按比例调配成料包。将料包放入锅中心的空隙间，这个空隙还有助于卤煮时上下层间味道一致，卤煮均匀。

5.6 继续盘锅

调味包放好后，要接着往锅中摆放1到2层鸡，直到铺得鸡离锅沿5-8厘米时便不能再往锅中盘鸡了。以免因为锅盘得太满，而无法加入足够量的卤汤。在鸡的最上面一层均匀撒上食用盐。用特制的大篋子盖压在鸡上，并在大篋子上压上2-3个单重10公斤左右的大石头，箊子和石头都是为了防止卤煮过程中鸡身膨大浮动而不能卤煮均匀。

5.7 兑入老汤

老汤要缓缓的加入锅内，使锅底及层与层间都能够浸上老汤，最后老汤要把最上面的一层鸡还要完全浸泡住。

5.8 出锅

用大火将锅烧开，当烧至锅中多处翻花时，要换用文火再焖上5-6个小时。经过几个小时的卤煮，鸡体内会排出一些多余的油脂，这些油脂漂浮在锅的上层，厚约1厘米左右。出锅前要先将这些油小心的撇出。之后，将压在锅上的石头及篦子拿掉，使用专用工具（长把的勾子和笊篱）把鸡捞出。出锅后的鸡，要尽快摆放在大的案板上，将鸡身上多余的油脂、水气晾干，鸡与鸡之间尽量不要挤压、堆积，以保持成鸡外型完整、美观。

6 质量要求

加工好的烧鸡酥香软烂、咸淡适口、香而不腻。
