

ICS 67.020
CCS X 10

DB4102

开 封 市 地 方 标 准

DB4102/T 042—2023

传统食品制作技艺 开封烤鸭

地方标准信息服务平台

2023-12-12 发布

2024-01-12 实施

开封市市场监督管理局 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。

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。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市食品药品质量安全中心、开封市餐饮与住宿行业协会、开封市梅利餐饮有限公司、开封市味府餐饮有限公司、禹王台区大梁楼酒店。

本文件主要起草人：李赵平、刘珊珊、李健、韩吴琦、王永利、张昌照、王金龙、梁鸿。

地方标准信息服务平台

引 言

开封素有“八朝古都”之称。悠久的历史孕育了其璀璨的饮食文化，特别是北宋时期，孕育了上承汉唐、下启明清、影响深远的“宋文化”。开封的饮食文化源远流长，是中国豫菜的发祥地。

开封烤鸭历史悠久，源远流长。早在北宋时期，烤鸭，也称为炙鸭、烧鸭，已是汴京酒楼、市肆中的名肴。金破汴京之后，汴京的大批厨艺、工匠、艺人和商人，随着康王赵构迁于建康(今南京)、临安(今杭州)一带，烤鸭已成为南宋民间和官宦之家的珍品。随着历史的变革和发展，开封烤鸭的技艺逐步传播四方，各地又在此基础上进行改革和发展，形成了各自的风味特色。

为规范开封烤鸭制作过程，传承开封特色名吃，保持开封传统小吃的特色风味，制定本文件。

地方标准信息服务平台

传统食品制作技艺 开封烤鸭

1 范围

本文件规定了开封烤鸭的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、感官要求。
本文件适用于开封烤鸭的制作。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 5461 食用盐

GB/T 20883 麦芽糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

开封烤鸭

以填鸭为原料、果木或其他能源为燃料，使用特制烤炉，烤制而成色泽红润、皮脆肉嫩、丰腴醇香、鸭香四溢的一道菜品。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

净含量为 2500 g~3000 g 的鸭胚。

4.1.2 辅料

麦芽糖。

4.2 要求

4.2.1 填鸭应符合GB 2707 的要求。

4.2.2 食用盐应符合GB/T 5461 的要求。

4.2.3 麦芽糖应符合GB/T 20883 的要求。

5 烹饪器具及环境

5.1 制坯环境

专用制坯间，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.2 制作用具

鸭钩、充气泵、烤炉、挑鸭杆、火剪、火钩子等。

6 制作工艺

6.1 前处理

6.1.1 选鸭

选用重量2500 g~3000 g，体型饱满、无破皮、无淤血、无鸭毛的填鸭。

6.1.2 烫坯

将鸭坯置于沸水中约7 s~10 s，使鸭表皮毛孔紧缩，表皮层蛋白质凝固。

6.1.3 第一次挂糖色

将鸭坯放入约5 %的麦芽糖水中浸泡10 s左右。

6.1.4 第一次晾坯

将挂好糖色的鸭坯于温度15 °C~20 °C，湿度20 %~30 %的环境条件下，晾置约12 h。

6.1.5 冷冻

将第一次晾坯过的鸭坯放入温度-10 °C~-18 °C条件下，冷冻24 h~48 h。

6.1.6 第二次挂糖色

将鸭坯放入约5 %的麦芽糖水中浸泡10 s左右。

6.1.7 第二次晾坯

将挂好糖色的鸭坯于温度15 °C~20 °C，湿度20 %~30 %的环境条件下，晾至鸭坯表面干燥、光滑、有亮度，颜色微泛黄，鸭坯表皮有网状纹路。

6.2 烤制

6.2.1 燃料

燃料可使用果木或其他能源。

6.2.2 热炉

烤鸭上炉前要先将烤炉预热至220 °C~240 °C。

6.2.3 烤制

用鸭杆将鸭坯放入炉内，使用翻、转、燎、烤技术进行烤制，烤制约70 min，出炉标准：颜色枣红、皮下无脂肪、皮酥肉嫩。

7 感官要求

7.1 色泽

呈均匀枣红色，通透光亮。

7.2 口感

鸭香四溢、皮酥肉嫩。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局公告（2018）12号
-

地方标准信息服务平台