《碌鹅》、《糖醋咕噜肉》、《浮皮》

团体标准编制说明

碌鹅、糖醋咕噜肉、浮皮都是佛山的代表性美食，是采用高明特色原料、工艺制作而成、具有浓厚地方特色的菜肴，是佛山菜的重要组成部分。这三个特色菜肴历史悠久，距今均有好几百年的历史，之所以长盛不衰，除了菜肴良好的口感，蕴藏着美好的寓意，还因为菜肴富有丰富的营养价值。

“碌鹅”的人一般都会误解为是卤鹅，“碌”这个字在部分广东地区里"碌"其实是煮的意思，粤语里面有个说法叫“碌熟”，也就是煮熟的意思，"碌"的另外一层意思就是不停地转动、翻滚，就是说鹅在下油锅煎的时候以及后面焖煮的过程中不断的翻滚鹅身以让鹅肉入味的一直烹饪过程。

一只“碌鹅”，被“碌”成橙色的外皮香味满溢出来，鹅皮底下那块肥油也“碌”到了十足的酥脆，鹅皮的“酥”与“香”被发挥得淋漓尽致，入口酥香，鹅肉细腻，不用费力嚼就能在嘴里化开。

鹅肉的蛋白质含量很高，富有人体必需的多种氨基酸，多种维生素,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，而高明的三洲黑鹅，通过多年的培育,抗病力强,使用的药品少残留少，不少农户都把鹅放养在野外，使鹅以食草生长为主,确保了鹅的肉质既少脂肪少药害,又味道鲜美,是一种绿色的健康食品。

咕噜肉又名古老肉，始于清代，是广东传统名菜之一。咕噜肉是用甜酸汁和猪肉烹饪而成。油光红亮的颜色，诱人的甜酸味，酥香多汁的口感，入口啖啖是肉香，下饭佐酒皆可，而且价格实惠，成为很多广东人聚餐时必点的菜式。

咕噜肉的前身是广东民间一道很普通的夏令菜，名为“甜酸猪肉”。“甜酸猪肉”选用五花猪腩肉，选取肥肉多的部分，去皮切成块，裹上鸡蛋粉浆放到油锅内炸熟，捞起后再回锅，用糖醋汁拌匀。这就成为了酸甜可口的妈妈菜。

早年，广东人远赴美洲打拼，把广东的家常菜“甜酸猪肉”也带了过去。20世纪初，“甜酸猪肉”成为中餐馆的一道最受欢迎的中国菜肴，深受外国人的喜爱。

“甜酸猪肉”演变为“咕噜肉”的说法，现在广为流传的有三个版本。

一是，因为这道菜以酸甜汁烹饪，上菜时香气四溢，令人忍不住“咕噜咕噜”地吞口水，因此得名“咕噜肉”。

二是，因为“甜酸猪肉”的历史较老，经改良后称为“古老肉”。因外国人发音不准，常把“古老肉”叫做“咕噜肉”。广东人见外国朋友如此赏面，便把“甜酸猪肉”戏称为“鬼佬肉”，后来觉得未免失敬于外国朋友，便取谐音改为“咕噜肉”。

而第三个版本，是从烹饪方式上来解释的。广东人普遍认为油炸食品容易上火，咸酸水能败火，所以要将炸好的猪肉加入咸酸汁或果酸汁进行回锅。咸酸汁反复多次使用，集中了甜、酸、咸和果蔬的味道，人称为“古卤汁”“咕咾汁”，从而做成的甜酸猪肉即是“咕咾肉”，后来演化成同音“咕噜肉”。

<u>浮皮</u>是猪皮经过砂爆或者油炸以后的食品。猪皮是一种蛋白质含量很高的肉制品原料，不但韧性好，色、香、味、口感俱佳，而且对人的皮肤、筋腱、骨骼、毛发都有重要的生理保健作用。吃不了的猪皮不要扔，教你独特做法，不油不腻，吃到不一样的猪皮，做法接地气下饭超过瘾！满满的胶原蛋白，也是中国传统食品之一，口感好，营养丰富，美容养颜，深受消费者欢迎。是广东食谱浮皮羹中所用的主要食材，经工艺处理，品质稳定，如用真空包装，可延长产品保质期，扩大产品销售范围、食用方便。

含蛋白质的主要成分是胶原蛋白，约占85%，其次为弹性蛋白。生物研究发现:胶原蛋白质与结合水的能力有关，人体内如果缺少这种属于生物大分子胶类物质的胶原蛋白，会使体内细胞贮存水的机制发生障碍。另外，胶原蛋白能减慢机体细胞老化。经常食用，可使皮肤丰润饱满，富有弹性，平整光滑，防瘪减皱，靓你肌肤，美你毛发。

近年来部分省市在地方菜系标准化方面取得了很大进展。2006 年起安徽省制定了 DB 34/T 581-2006《徽菜标准体系表》等 43 项标准；2010 年起山东省制订了较完整的标准体系DB37/T 1610-2010 《鲁菜标准体系》和相关菜品标准 400 多项；其它菜系的标准化工作也正紧锣密鼓地进行中。这些地方特色菜标准的制定通过标准化的形式保护了地方菜文化，促进了地方餐饮产业发展，在实施中取得了良好的社会效益和经济效益。目前碌鹅、糖醋咕噜肉、浮皮的制作工艺标准还是空白，因此急需通过制定相关的技术标规范来促进产业的健康发展，保障好品质和声誉，提高这三种地方特色菜肴在市场上的影响力。

一、任务来源

《碌鹅》、《糖醋咕噜肉》、《浮皮》三个团体标准在高明区市场监管局的指导下，在高明区质量技术协会的支持下，由高明区餐饮行业协会提出，联合高明区内多家知名餐饮企业等单位共同起草。

二、标准编制原则

1、遵循国家有关方针和政策、法规和规章；

2、格式上按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的规定进行编写；

3、严格执行强制性国家标准，参考国家标准的相关要求，充分考虑与其它相关标准相协调；

4、充分听取各方意见，进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，

确保本标准既可作为质量监督管理机构的监督依据，又可作为企业指导生产的基础文件。

5、既体现基本要求，又兼顾发展需要，在技术指标、参数的确定上具有选择性、灵活性，在保证产品质量的同时，给予生产厂家依据实际情况自行调节的空间。

三、标准编制过程

2022年7月：由高明区餐饮行业协会和高明区质量技术协会联合成立标准起草工作组，对各餐饮企业进行调研，收集相关菜肴的选材、制作方法、特点等方面的资料；整理资料、查阅文献，编制标准草案。

2022年8月：完成《碌鹅》、《糖醋咕噜肉》、《浮皮》团体标准草案及编制说明草案。

2021年9月：工作组召开标准讨论会，对标准文本条款进行全面梳理，形成团体标准及编制说明征求意见稿。

2022年10月8日-11月8日：向社会广泛征集意见，征求意见范围包括协会会员单位，餐饮服务单位、主管部门、相关单位。

2022 年 11月中旬前：标准起草工作组处理征求到的意见，并对标准文本内容进行修改，形成团体标准送审稿。

2022年11月20号前：组织团体标准评审会，邀请专家对标准文本条款进行审定。

2022年11月22日前：标准起草工作组根据专家审定会意见，对标准送审稿进行修改，形成团体标准报批稿。

2022年11月30日前：完成团体标准在全国团体标准公示平台的发布工作。

四、标准编制依据

通过调研多家具有代表性的餐饮企业的选材、制作工艺，从中提

取保证碌鹅、糖醋咕噜肉、浮皮烹制品质的关键控制点，对原辅材料要求、器具要求、生产加工卫生要求、口感全过程进行了科学、严谨的规定，既符合《食品安全法》的规定，又具有较强的可操作性。

五、国内外标准对比以及采标程度

无

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。