**团 体 标 准**

**T/SWDPJ XX-XXXX**

**新疆沙湾大盘鸡 烹饪技术规范**

(征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布 XXXX-XX-XX实施

**沙湾大盘鸡协会** 发 布

T/SWDPJ XX-XXXX

**目 录**

前 言……………………………………………………………………2

引 言……………………………………………………………………3

1 范围………………………………………………………………4

2 规范性引用文件…………………………………………………4

3 术语和定义………………………………………………………5

4 原料及要求………………………………………………………5

4.1 原辅材料…………………………………………………………5

4.2 要求………………………………………………………………6

5 制作工艺…………………………………………………………7

5.1 配料………………………………………………………………8

5.2 原材料的切配……………………………………………………8

5.3 烹制………………………………………………………………9

5.4 装盘………………………………………………………………9

6 出品质量要求……………………………………………………9

6.1 感官要求…………………………………………………………9

6.2 制作过程卫生要求………………………………………………10

7 最佳食用温度及时间……………………………………………10

T/SWDPJ XX-XXXX

**前 言**

本标准按 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本文件由沙湾市大盘鸡协会提出。

本文件由沙湾市大盘鸡协会归口。

本标准起草单位：沙湾市大盘鸡协会、沙湾市盛博农业科技有限公司。

本标准主要起草人：王建国、方向明、江洁、吴炜、沈洁玲、李宏伟、万蓉、哈力别克·胡马、于林、杨春武。

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这些专利的责任。

本文件于 2023年首次发布。

本文件版权归沙湾市大盘鸡协会协会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印 制、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

T/SWDPJ XX-XXXX

**引 言**

弘扬沙湾大盘鸡文化，打造沙湾大盘鸡品牌，提升沙湾大盘鸡品质，既是提升沙湾城市影响力、提高生活性服务业品质、 推进“ 地方品牌全国化、规模化 ”的需要，更是繁荣发展沙湾大盘鸡文化、满足消费者日益提高的饮食消费需求，具有十分重要的现实意义和深远的历史意义。

新疆沙湾大盘鸡，又名沙湾大盘鸡、辣子炒鸡，是新疆维吾尔自治区塔城地区沙湾市的特色美食，20世纪80年代起源于新疆公路边饭馆的江湖菜，主要用沙湾三黄鸡切块和土豆等蔬菜炒炖而成，还同新疆皮带面搭配食用，具有色泽红亮、爽滑麻辣的特点。

2018年9月10日，“中国菜”正式发布，“大盘鸡”被评为新疆十大经典名菜。

T/SWDPJ XX-XXXX

**新疆沙湾大盘鸡 烹饪技术规范**

**1 范围**

本标准规定了沙湾大盘鸡的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。 本标准适用于沙湾大盘鸡的加工制作。

**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（包括所有的修改版）适用于本文件。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水

GB/T 5461 食用盐

GB/T 7652 八角

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 22300 丁香

GB/T 30381 桂皮

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GH/T 1310 富硒马铃薯

NY/T 437 绿色食品 酱腌菜

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒

**3 术语和定义**

**3.1 沙湾大盘鸡**

以沙湾鸡鸡块、土豆、辣椒等原食材烹饪，先炒后炖制成色彩鲜艳，有光滑麻辣的鸡肉和软糯甜润的土豆，具有色泽红亮、麻辣鲜香的特点。

**4 原料及要求**

**4.1 原辅材料**

**4.1.1 主料**

整鸡一只，净重2000g至3500g

**4.1.2 辅料和调味料（总重不超过主料的50%）**

适量土豆、植物油，少许酱油、青椒、精盐、辣椒酱、大葱、味精、大蒜、生姜、干辣椒、料酒、糖色、花椒粒，适量清水、特制大盘鸡料包；其他辅料及调味料。

**4.2 要求**

**4.2.1 整鸡**

应符合GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品的要求。

**4.2.2 植物油**

应符合GB 2716 食品安全国家标准植物油的要求。

**4.2.3 生活饮用水**

应符合GB 5749 生活饮用水的要求。

**4.2.4 食用盐**

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

**4.2.5 八角**

应符合GB/T 7652 八角的要求。

**4.2.6 谷氨酸钠（味精）**

应符合GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

**4.2.7 酿造酱油**

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

**4.2.8 丁香**

应符合GB/T 22300 丁香的要求。

**4.2.9 桂皮**

应符合GB/T 30381 桂皮的要求。

**4.2.10 生姜**

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

**4.2.11 花椒**

应符合GB/T 30391 花椒的要求。

**4.2.12 马铃薯**

应符合GH/T 1310 富硒马铃薯的要求。

**4.2.13 酱腌菜**

应符合NY/T 437 绿色食品 酱腌菜的要求。

**4.2.14 食用菌**

应符合NY/T 749 绿色食品 食用菌的要求。

**4.2.15 辣椒**

应符合NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品的要求。

**4.2.16 葱蒜类蔬菜**

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

**4.2.17 辛香料**

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求

**4.2.18 食用花卉**

应符合NY/T 1506 绿色食品 食用花卉的要求。

**4.2.19 鸡精**

应符合SB/T 10371 鸡精调味料的要求。

**4.2.20 调味料酒**

应符合SB/T 10416 调味料酒的要求。

**4.2.21 其他辅料及调味料**

应符合国家标准的要求。

**5 制作工艺**

**5.1 配料**

**5.1.1 主料**

主料：整鸡1只（净重2kg--3.5kg）

**5.1.2 辅料及调味料**

辅料及调味料：适量土豆、植物油，少许酱油、青椒、精盐、辣椒酱、大葱、味精、大蒜、生姜、干辣椒、料酒、糖色、花椒粒，适量清水、特制大盘鸡料包；其他辅料及调味料。

**5.2 原材料的切配**

**5.2.1 鸡的切配标准**

鸡的切配标准：将鸡剁成2.5×5cm的条块状，鸡脚、鸡头保持其本来形态。

**5.2.2 土豆的切配标准**

土豆的切配标准：将土豆去皮洗净后切成重25-30g的滚刀块。

**5.2.3 青椒的切配标准**

青椒的切配标准：青椒去籽后，刀口与原料成45°切成宽2cm的条状。

**5.2.4 大葱的切配标准**

大葱的切配标准：大葱去皮洗净，刀口与原料成15°角切宽1cm的葱条。

**5.2.5 生姜的切配标准**

生姜的切配标准：生姜去皮后切成厚0.5cm的片。

**5.2.6 干辣椒皮子切配标准**

干辣椒皮子切配标准：干辣椒皮子切寸段，大蒜切片及拍碎，辣椒酱剁碎。

**5.3 烹制**

**5.3.1 原料腌制**

鸡块用少量花椒面和盐腌渍30min。

**5.3.2 炒制**

锅内放适量植物油，待油温烧至6成热时下入鸡块，鸡肉变色后加辣椒酱、酱油、生姜、干辣皮子、料酒、大葱、大蒜、香料料包等翻炒5min，加入土豆、盐，然后加水、香料料包，大火烧开30min。

将火力调至中火，由炖变炒，待炒制熟后加入青椒、大葱、大蒜翻炒2min收汁。

点入清油、味精，翻炒均匀后出锅。

**5.4 装盘**

大盘鸡需装入直径为≥38cm规格的大盘中。

**6 出品质量要求**

**6.1 感官要求**

应符合表1要求

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色泽 | 红亮 |
| 气味及口味 | 麻辣、姜、葱、蒜香味 |
| 形态 | 鸡肉呈块状 |

**6.2 制作过程卫生要求**

应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》。

**7 最佳食用温度及时间**

最佳食用温度：65℃~75℃。最佳食用时间：从菜品出锅至食用，时间以不超过10 min为宜。