

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1062—2021

季市老汁鸡制作技艺

2021-10-20 发布

2021-10-20 实施

泰州市市场监督管理局 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。

本文件由靖江市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：靖江市老季市私家菜馆、靖江市烹饪餐饮行业协会、靖江市烹饪餐饮协会季市分会、靖江市老季市食品有限公司。

本文件主要起草人：金桂华、李建平、朱卫华、刘琪、李端、程新民、姚志新、徐红萍。

季市老汁鸡制作工艺

1 范围

本文件规定了季市老汁鸡制作的原料要求、制作程序、成品要求等内容。
本文件适用于季市老汁鸡的制作。

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/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 1537 棉籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 7652 八角
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8234 蓖麻籽油
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30381 桂皮

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

- 4.1 鲜冻整鸡，应选用饲养达到180天以上的草鸡，每只净重在 $1\text{ kg} \pm 0.1\text{ kg}$ ，并符合GB 2707规定的要求。
- 4.2 酿造酱油应选择经6个月晒制的天然酿造酱油，酱油纯度达到98%以上，咸度不超过18度，并符合GB/T 18186规定的要求。
- 4.3 八角、桂皮、食用盐、味精应分别符合GB/T 7652、GB/T 30381、GB/T 5461、GB 2720规定的要求。
- 4.4 所用花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、棉籽油、蓖麻籽油应符合GB/T 1534、GB/T 8233、GB/T 1536、GB/T 1535、GB/T 1537、GB/T 8234规定的要求。
- 4.5 其他所用原辅料应符合国家、行业标准规定的要求。

5 制作程序

5.1 卤汁制作

- 5.1.1 选用压榨类花生油、芝麻油、菜籽油、大豆油、棉籽油、蓖麻籽油，每种各2 kg，配制备用。

5.1.2 选用肉鸽 10 只、鹌鹑鸟 30 只、肉兔 2 只，宰杀去内脏洗净后加入 4 kg 清水，下锅熬汤，用小火熬三个小时成乳白色的汤汁。

5.1.3 将配制油料加入汤汁中，再配以酿造酱油 200 g、盐 80 g、味精 40 g、桂皮 10 g、八角 10 g、小茴香 20 g 调制为“老汁汤”。以上香辛料应用纱布包扎后下锅，烧煮完后取出纱布包。

5.2 净鸡准备

准备鲜冻整鸡 10 只，去除鸡双脚和鸡尾，清洗后淋干水备用。

5.3 烧煮

5.3.1 将卤汁倒入直径 0.5 m 的平底锅内煮沸后，放入备用净鸡 8 只~10 只下锅烧煮。大火煮沸后即转入中小火闷煮 30 min，当鸡全部浮于锅表层后，再转大火烧煮 10 min。

5.3.2 用芝麻油浇在鸡表面，以增加鸡外层的光亮度。

5.3.3 将鸡逐个起锅，起锅后鸡背朝上，鸡肚朝下摆放，盛放器皿上应铺设漏网垫板。

5.3.4 卤汁留存用于下一锅烧煮，烧煮同样量的老汁鸡时，应再次配以盐 100 g、酿造酱油 250 g、味精 40 g、桂皮 20 g、八角 20 g、小茴香 20 g。

6 成品要求

6.1 外观

表面油润无破损，着色均匀，色泽光亮成金黄色。

6.2 口感

入口有嚼劲，口味咸香，有季市老汁鸡的特殊香味。