|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.010 |
| CCS | X 10 |

|  |
| --- |
| 4102 |

开封市地方标准

DB4102/T XXXX—2024

传统食品制作技艺 鸡血汤

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

开封市市场监督管理局  发布

1. 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：开封市产品质量检验检测中心、鼓楼区孙天明鸡血鲜汤老店、开封市禹王台区谷得雨鸡血汤馆

本文件主要起草人： 韩超、王琪、张炳帅、孙天明、谷得雨

1. 引言

开封素有“八朝古都”之称，迄今已有4100余年的建城史和建都史，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。

鸡血汤起源于宋朝，是开封传统名吃之一。鸡血汤以鸡血、鸡杂等为原料，配以鸡架及数十种调料秘制熬汤而成，食后有延年益寿、健脾开胃之功效。开封鸡血汤经过上千年的传承，已经成为上至厅堂、下到市井之间不可多得的美味之一，更是承载着开封几代人的回忆。

鸡血汤制作工艺的制定，对传承和发展开封鸡血汤，推动产业链建设，促进开封鸡血汤标准化、规模化及品牌化的发展具有重要意义。

传统食品制作技艺 鸡血汤

* 1. 范围

本文件规定了开封市传统食品鸡血汤的术语和定义、原料、制作技艺、感观要求。

本文件适用于开封市传统食品鸡血汤的制作。

* 1. 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 5461 食用盐

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

鸡架

经褪毛后的生鸡，去掉皮、肉、腿、翅膀、内脏以后剩下的部分。

卤料

将花椒、八角、小茴香、沙仁、香果、青果等混合后，用以卤制的香辛料。

鸡汤料

用以熬制鸡汤的香辛料，主要有花椒、八角、小茴香、沙仁等。

焯水

锅中加入没过原料的饮用水。在逐渐加热过程中，对原料勤加翻动，以使原料受热均匀。待产生浮沫、血水后，去除即可。

鸡血汤

以鸡血、鸡胗、鸡肝、鸡肠、鸡心为原料。经卤制后，加入以鸡架、香辛料熬制而成的鸡汤。用食用盐、味精、白胡椒调味而成的汤类菜品。具有汤鲜味美，口感丰富的特点。

* 1. 原辅料要求
     1. 原辅料
        1. 主料

鸡血、鸡胗、鸡肝、鸡肠、鸡心、鸡架。

* + - 1. 辅料

卤料、鸡汤料、食用盐、味精、白胡椒、香菜、饮用水。

* + 1. 制作要求

鸡血、鸡胗、鸡肝、鸡肠、鸡心应符合GB 2707 的要求。

鸡架宜选用1年以上的母鸡，应符合GB 2707 的要求。

食用盐应符合GB/T 5461 的要求。

卤料、鸡汤料应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691 的要求。

味精应符合GB 2720 的要求。

白胡椒应符合GB/T 7900 的要求。

香菜应符合GB 2762、GB 2763 的要求。

饮用水应符合GB 5749 的要求。

* 1. 烹饪器具

宜选用不锈钢熬汤锅和卤锅，应符合GB 14934 的要求。

* 1. 制作工艺及要求
     1. 鸡血、鸡胗、鸡肝、鸡肠、鸡心的卤制
        1. 将卤料加入装有饮用水的卤锅中，大火熬至沸腾。
        2. 将清洗干净后的鸡血、鸡胗、鸡肝、鸡肠、鸡心分别卤熟后捞出待用。
     2. 鸡汤熬制

鸡架经浸泡、焯水至无血水后，放入盛饮用水的汤锅中，并加入鸡汤料。大火烧开后熬煮至鸡汤略微发白后，转至小火继续熬煮待用。

* + 1. 配菜准备

香菜洗净，切好备用。

* + 1. 成品调制
       1. 在碗中加入切成块状的鸡血，切成片状的鸡胗、鸡肝和鸡心和切成长度均匀的鸡肠。
       2. 加入少许食用盐、味精、白胡椒调味，宜加香菜。
       3. 加入熬制好的鸡汤即可。
  1. 感官要求
     1. 外观

鸡血呈块状，大小一致。鸡胗、鸡肝呈片状，厚度均匀。鸡肠呈条状，长度一致。

* + 1. 色泽

汤清油亮，略显发白。

* + 1. 口感

鸡血口感滑润，鸡胗、鸡肝、鸡肠、鸡心弹嫩有嚼劲，汤汁醇香浓郁不油腻。

