

湖南省市场监督管理局
湖南省振华食品检测研究院

本册编著
CBS
湖南科学技术出版社

中国湘菜标准

ZHONGGUO XIANGCAI BIAOZHUN
第三分册

地方湘菜标准 ①

湘西民族菜

主编·杨代明



《中国湘菜标准 第三分册 地方湘菜标准⑨ 湘西民族菜》

编委会

主任：向曙光

副主任：江涛 李丁

委员（按姓氏笔画）：

王桃珍 王墨泉 冯敏 李少阳 刘红 许菊云

张力行 杨代明 柳明华 聂厚忠 高沉香 常国强

黄邦伟 彭利锋 黎玲

主编：杨代明

编写：黎玲 黄惠明 杨文斌 张世乐 龙寒艳 邹旭东

王春晖 吴斌斌 罗纲要 童鹏飞 刘少成 符兴明

向方 周健 王良海 邓和平



前 言

本标准推荐性的。

本标准 DB43/T 1589—2019 湘西民族菜由若干部分构成，其结构如下：

- 第 1 部分：苗王牛头
- 第 2 部分：洪江血粑鸭
- 第 3 部分：湘西苗鱼
- 第 4 部分：湘西社饭
- 第 5 部分：花垣性肠
- 第 6 部分：乾州板鸭
- 第 7 部分：湘西酸鱼酸肉
- 第 8 部分：黄焖大鲩
- 第 9 部分：湘西大片腊肉
- 第 10 部分：铁斗羊肉
- 第 11 部分：橘香仔猪
- 第 12 部分：土家三下锅
- 第 13 部分：土家蒸盆
- 第 14 部分：芷江鸭
- 第 15 部分：土家合渣
- 第 16 部分：沅陵晒兰肉
- 第 17 部分：麻阳鹅
- 第 18 部分：侗家腌鱼腌肉
- 第 19 部分：新晃带皮黄牛肉
- 第 20 部分：铜湾庖汤
- 第 21 部分：炒米丸子
- 第 22 部分：会同魔芋豆腐
- 第 23 部分：炒干西红柿
- 第 24 部分：龙山大头菜
- 第 25 部分：腊肉枕头粽

本部分为 DB43/T 1589 的第 2 部分。

本部分的附录 A 为资料性附录。

本部分由湖南省市场监督管理局提出。

本部分由湖南省服务标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：湖南省振华食品检测研究院、怀化市餐饮行业协会、湖南省餐饮行业协会、湖南省食品工业产品生产许可审查中心。

本部分主要起草人：杨代明、黄惠明、邹旭东、罗纲要、向方、周健、王良海、黎玲、杨文斌。

本部分为首次发布。

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 1589.2—2019

湘西民族菜

第 2 部分 洪江血粑鸭

2019-01-29 发布

2019-04-29 实施

湖南省市场监督管理局 发布

引 言

1 菜点源流

洪江血粑鸭是具有典型湘西风味的名菜。

话说朱元璋建朝伊始，中华大地经过二十年战乱的破坏，一片凋敝。对此情形，朱元璋实行了发展生产力，与民休息的政策。洪江当时虽已经属于明朝统治，但是地处边疆又是连接西部的主要交通要地具有很高的战略地位，而且这里的部落苗民很多，朱元璋怕很难控制，于是他以解甲归田的民意派出他的精锐部队来对洪江进行管控。当时云南贵州一带出产的木材是做皇城的绝好材料，于是朱元璋便秘密派出两位大使来到洪江为他收集皇木。两位大使来到洪江便由一位旧部接待，用本地名菜洪江鸭来宴请大使。由于人多肉少，鸭肉不够，苗族妻子见状就偷偷把祭祀用的血粑跟鸭肉一起炒制，大家尝后对官员妻子的手艺赞不绝口，纷纷表示从来没有吃到过如此美味的鸭子，特别是里面的血粑，香酥可口，于是把这道美食推荐给了皇帝朱元璋。从此血粑鸭传开了，其名盛传全国。

2 菜点典型形态示例



图片由怀化市餐饮行业协会提供

怀化特色菜 第 2 部分 洪江血粑鸭

1 范围

本标准规定了洪江血粑鸭的定义、特征、要求、试验方法、服务规范、检验规则和标识、包装与运送。

本标准适用于洪江血粑鸭的制作、检验、销售与教学。

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/T 1536 菜籽油（含第 1 号修改单）

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 食用植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GGB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第 1 部分 湘菜基本术语及第 1 号修改单

DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第 2 部分 湘菜分类与命名及第 1 号修改单

DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范

DB43/T 470 净菜加工技术通则

DB43/T 566 餐饮计量规范

餐饮服务食品安全操作规范(国食药监食[2011]395号)

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对清流黄羊、铜官陶瓷、玲珑茶、萝岗甜橙、盘县火腿实施地理标志产品保护的公告》(2012年第135号)

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对西山焦枣等产品实施地理标志产品保护的公告》(2015年第96号)

3 术语与定义

DB43/T 421.1 和 DB43/T 422 所规定的术语与定义适用于本标准，以下定义亦适用于本标准。

3.1

洪江血粬鸭

以鸭为主料，经宰杀、切块处理，加入洪江甜面酱、血粬、红椒炒熟而成的禽肉类热菜。

4 特征

4.1 原辅料特征

4.1.1 鸭子：宜选用洪江小头麻鸭，6月龄小头仔鸭一只（1500克左右）。

4.1.2 血粬：宜选用熟制糯米鸭血粬300克。糯米鸭血粬的制作方法：在100克鸭血中加入浸泡好的200克糯米，加入5克食盐，搅拌均匀蒸45分钟，取出晾凉后切片。

4.1.3 茶籽油：宜选用怀化当地产压榨茶籽油。

4.1.4 甜面酱：宜选用洪江甜面酱（总酸达到3%）。

4.2 烹饪方法特征

4.2.1 烹调技术特征

预先熟制方法为爆炒，烹调方法为焖。

4.2.2 具体操作特征

以鸭为主料，经宰杀、切块处理，用油爆香后加入洪江甜面酱、血粬、红椒炒熟而成的禽肉蛋类热菜。

4.3 菜肴风格特征

4.3.1 风味类型：地方湘菜。

4.3.2 菜肴特征：软烂酱香。

4.3.3 消费人群类型：家常菜。

5 要求

5.1 原料要求

根据附录 A 选择原辅料，所选原辅料均应符合以下要求：

- 5.1.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.2 仔鸭应符合国家质检总局 2015 年第 96 号公告中规定的质量技术要求和 GB 2707 的要求。
- 5.1.3 鸭血粬应符合 GB 7099 的要求。
- 5.1.4 蒜瓣、鲜红椒、葱应符合 DB43/T 470 的要求。
- 5.1.5 姜应符合 GB/T 30383 及 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 5.1.6 米酒应符合 GB 2758 的要求。
- 5.1.7 甜面酱应符合 GB 2718 的要求。
- 5.1.8 干椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 5.1.9 食盐应符合 GB 2721 的要求。
- 5.1.10 茶籽油应符合 GB/T 1536 及 GB 2716 的要求。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

按 DB43/T 470 的要求，将鸭宰杀褪毛，去内脏、油脂腺及淋巴结，心、肝、肠、鸭胗洗净，鸭头、舌分割，并将鸭头斩成半开状态，鸭翅、鸭掌、鸭腿卸开，将鸭肉斩成约 2 厘米宽、3 厘米长的小条块；鸭胗切花刀、鸭肠打结待用；蒜瓣拍松，仔姜切片，干椒切段、红椒滚刀切成 2 厘米左右的小块，葱打结待用。

5.2.2 预先熟制

茶籽油加热至六成热，加入血粬煎至酥脆，待用。

在炒锅中加茶籽油加热至七成热，依次加入鸭掌、鸭头、鸭舌、鸭腿、鸭翅、鸭胗（心肝）、鸭肠、食盐，炒至五成熟时加入鸭肉块爆炒至金黄色；烹入米酒，加入干椒、洪江甜面酱爆炒至定色，加入食盐调味。

5.2.3 油焖

在已爆炒上色的鸭肉中加入清水，转文火焖至汤汁快干时加入蒜子、仔姜、鲜红椒继续焖出香味，待汤汁收干时加入油煎的鸭血粬、葱结翻炒，出锅装盘即可。

5.3 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	装盘讲究，菜形、份量与盘碟协调	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色 泽	酱红	
质 地	酥烂耙糯	
风 味	酱香微辣	
杂 质	无正常视力可见异物	

5.4 品质要求

品质指标应符合表 2 规定。

表 2 品质指标

项 目	要 求	检验方法
食盐（以NaCl计）/(g/100g) ≤	1.5	按GB 5009.44测定
脂 肪 / (g/100g) ≤	10	按GB 5009.6-2016第一法测定
模糊辣度/° M	1~5	按相应的标准检验

5.5 安全要求

应符合 GB 2726 的要求，食品添加剂不得使用。

5.6 卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.7 净含量

符合 DB43/T 566 的要求。

6 服务规范

6.1 工作人员应穿工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。进入工作区前洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服、帽，仪容仪表整洁，不留长指甲、不戴首饰、不露出长发。

6.2 服务员应清晰地报出菜肴名称，亮出标识，并熟悉其菜肴特征和制作过程。

6.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

7 检验规则

7.1 出菜检验

每道菜肴出厨房前应通过感官检验合格方可上菜。

7.2 验收检验

顾客是感官指标的验收检验员之一。

7.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

8 标识、容器与运送

8.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称、执行标准号。

8.2 容器

陶瓷食具容器应符合国家质检总局 2012 年第 135 号公告及 GB 4806.4 的要求。

8.3 运送

菜品制作好后要及时运送，应在适宜食用的温度下运送到就餐地。运送工具应清洁卫生，冬天应有保温设施或措施。不得与易污染或对菜肴串味的物品混装运送。

附录 A
(资料性附录)
洪江血粑鸭原料配方

- A. 1 主料：6 月龄小头仔鸭一只（1500 克左右）。
 - A. 2 配料：糯米鸭血粑 300 克、鲜红椒 250 克。
 - A. 3 调料：仔姜 100 克、蒜瓣 50 克、米酒 50 克、洪江甜面酱 50 克、干椒 20 克、葱 75 克、食盐 15 克。
 - A. 4 助料：清水 500 克、茶籽油 250 克。
-