|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

X 10 |

团体标准

T/XXX XXX—2023

潮菜 隆江猪脚

（征求意见稿）

XXXXXXXXX  发布

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

目次

[前言 II](#_Toc139266758)

[引言 III](#_Toc139266759)

[1 范围 1](#_Toc139266760)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc139266761)

[3 术语和定义 1](#_Toc139266762)

[4 基本要求 1](#_Toc139266763)

[5 烹饪工艺 2](#_Toc139266764)

[6 食用 3](#_Toc139266765)

[7 特点 3](#_Toc139266766)

[附录A （资料性） 图片 4](#_Toc139266767)

[附录B （资料性） 常见口味及其工艺 6](#_Toc139266768)

[附录C （资料性） 营养成分表（参考） 7](#_Toc139266769)

[参考文献 8](#_Toc139266770)

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 提出。

本文件由 归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

1. 引言

惠来，这座向海而生的粤东古邑，千百年来风采未变，意韵犹存，此地旧为“惠州来潮第一都”。隆江镇是惠来的商贸重镇，镇区是农副产品商贸集散中心，古名“隆江埠”“万兴寨”，圩市繁荣历史悠久，商贸流通活跃，素有“三百六十乡圩集”之美誉。如今行走在隆江古镇老街，竟也能体会当年清人林涛所写“静得其中趣，行吟兴不穷”的兴致，而让更多人知晓“隆江”这一名号的，就是被人们戏称为“街头快餐霸主”的隆江猪脚，这道隆江传统美食，也有个美丽传说。

相传当年，一名富商为了感谢韩愈在潮州府兴办教育、重修水利，特意请来几位大厨献艺宴请他，其中有道猪脚，弹嫩香糯、肥而不腻、浓香入味，韩愈吃了以后赞不绝口，一问大厨是来自隆江，便亲自提名隆江猪脚，从自隆江猪脚在坊间立名流传。

根据菜肴的命名规律，当一种美食被广泛的消费者接受后，常常用地域加美食来命名，例如：北京烤鸭、白云猪手、达濠鱼丸等。因此，另一种比较可靠的说法是，改革开放后，勤劳能干的隆江人，以家乡的猪脚饭为特色到深圳、广州等地创业，隆江猪脚因好吃不贵深受消费者的喜爱，慢慢的越来越多的隆江人带动惠来人以家乡的猪脚饭为特色外出创业，“隆江猪脚”这种带地域名字的美食符号也逐渐形成。

隆江猪脚采用小火慢卤，使猪脚多余的油脂渗入卤汤，把肥肉瘦肉卤到极端透彻，卤好的猪脚，色香味俱全、弹嫩香糯、肥而不腻、浓香入味。

潮菜 隆江猪脚

* 1. 范围

本文件规定了隆江猪脚的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。

本文件适用于隆江猪脚的烹制。

* 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 30381 桂皮

GB/T 30387 月桂叶

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 基本要求
		1. 原料要求

主料、辅料、调料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

1. 原料要求

| 类型 | 名称 | 要求 |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 猪脚（一只） | GB 2707 |
| 辅料 | 猪颈骨 | GB 2707 |
| 龙骨 | GB 2707 |
| 猪皮 | GB 2707 |
| 猪油 | GB 10146 |
| 饮用水 | GB 5749 |
| 八角 | GB/T 7652 |
| 小茴香 | GB/T 15691 |
| 草果 | GB/T 15691 |
| 香叶 | GB/T 30387 |
| 桂皮 | GB/T 30381 |
| 调料 | 食用盐 | GB/T 5461 |
| 酱油 | GB/T 18186 |
| 甜豉油 | GB/T 18186 |

* + 1. 器具要求

烹制过程使用的器具应符合GB 4806.1和GB 4806.9的规定。

装盛食品的餐具应符合GB 14934的规定。

* + 1. 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654的规定。

* + 1. 其他

原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。

卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

* 1. 烹饪工艺
		1. 原料

烹饪隆江猪脚的主料、辅料及调料推荐用料量见表2。

1. 原料表

| 类型 | 名称 | 用量/g |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 猪脚（一只） | 3000 |
| 辅料 | 猪颈骨 | 750 |
| 龙骨 | 750 |
| 猪皮 | 500 |
| 猪油 | 250 |
| 饮用水 | 12500 |
| 八角 | 20 |
| 小茴香 | 10 |
| 草果 | 5 |
| 香叶 | 5 |
| 桂皮 | 12 |
| 调料 | 食用盐 | 20 |
| 酱油 | 700 |
| 甜豉油 | 120 |
| 1. 推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
2. 菜品原料图参见附录A。
 |

* + 1. 烹制
			1. 预处理

使用美工刀刮去猪脚表面细毛，特别是蹄尾指尖连接细缝处需刮至干净。

使用喷火枪对猪脚表面进行去毛。

对猪脚表面进行清洁，去除表面烧灼痕迹。

用刀将猪脚分割为头圈、四点和蹄尾三部分。

* + - 1. 加工
				1. 制作高汤

先将猪颈骨、龙骨、猪皮进行焯水，去除血污及杂质。

另起一锅添加饮用水，将焯水后的猪颈骨、龙骨、猪皮放入锅内；开大火熬2h，再转中火熬2h，最后小火熬2h。留取高汤备用。

* + - * 1. 猪脚卤制

将头圈、四点和蹄尾放入锅内，锅底要提前放置竹编底或铝锅底（如有条件可将头圈单独成锅，四点、蹄尾单独单独一锅），加入食盐、酱油和甜豉油，倒入高汤。

将八角、小茴香、草果和香叶放入炙好的锅中小火干炒，直至炒出香味后制成卤料包；放进卤锅中，煮5min左右捞出。

开大火烧至锅内沸腾，加入猪油，增色添香（根据铝锅大小酌情添加）。

大火烧开后转中小火继续卤制，期间需对头圈进行上下翻动，令其各部位受热均匀，同时避免糊锅。

卤煮至用筷子扎入头圈时，若极易扎入，且瘦肉部位在夹取时呈现肉丝状，则为全熟；汤汁备用。

用捞肉勾捞出后，放置在案板或托盘中备用。

* + - 1. 摆盘

猪脚在切斩装盘时，不可与其他菜品混搭，选用干净瓷盘或不锈钢托盘进行盛装，最后舀取适量卤汁淋至表面进行润色增味。

* 1. 食用

菜品在出锅装盘后，食用最佳温度为65℃。

* 1. 特点
		1. 感官

隆江猪脚具有如下特点：

1. 香甜粉糯，皮带胶性；
2. 肥而不腻，口感劲道；
3. 无筋有肉，Q弹嫩滑。
	* + 1. 营养

营养成分参见附录C。

1.
2. （资料性）
图片
	1. 原料图

菜品原料图参见图A.1。

* 1. 菜品原料图
	2. 成品图

菜品成品图参见图A.2。

* 1. “XXXX”成品
1. （资料性）
营养成分表（参考）

隆江猪脚的营养成分见表C.1。

* 1. 营养成分表（参考）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 每100克（g） | 营养素参考值% |
| 能量 | 971kJ | 11% |
| 蛋白质 | 21.9g | 36% |
| 脂肪 | 26.3g | 43% |
| 胆固醇 | 107mg | 35% |
| 碳水化合物 | 1.7g | - |

参考文献

(1)惠来县人力资源和社会保障局品牌建设工作组.隆江猪脚烹饪工艺规范[S].[2021-12-20].

