

ICS 67.040
X 10
备案号: 50870-2016

DB22

吉林省地方标准

DB 22/T 2489—2016

朝鲜族料理 参鸡汤

Chinese-korean cuisine samgyetang

2016 - 09 - 15 发布

2016 - 11 - 01 实施

吉林省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由吉林省延边朝鲜族自治州人民政府提出。

本标准由吉林省商务厅归口。

本标准起草单位：延边朝鲜族自治州质量技术监督局、延边朝鲜族自治州产品质量检验所、延边朝鲜族传统饮食研究所、延边大学、延吉市韩正参鸡汤馆、延吉市金食园民俗山庄。

本标准主要起草人：毕子建、金顺玉、高明淑、尹学峰、李范洙、徐大成、韩议庆、许京熙、田海峰、鱼春花。

朝鲜族料理 参鸡汤

1 范围

本标准规定了参鸡汤的术语、定义、要求、检验规则、营养参考指标。
本标准适用于朝鲜族料理 参鸡汤的加工烹制。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 20397 银杏种核质量等级
GB/T 22346 板栗质量等级
GB/T 22533 鲜园参分等质量
GB/T 30383 生姜
NY/T 631 鸡肉质量分级
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10426-2007 餐饮企业经营规范
《中华人民共和国药典》 黄芪

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

童子鸡 young chicken

饲养期在38 d~40 d，体重在500 g~600 g，未配育的小鸡。

3.2

园参 planted ginseng

人工栽培、未经加工的4年~5年生人参。

3.3

芦头 rhizome of ginseng

人参主根上部的根茎。

3.4

参鸡汤 samgyetang

以童子鸡为主料，以园参、黄芪、糯米等主要配料为原料炖制的营养膳食。

4 要求

4.1 原料选择

4.1.1 主料

童子鸡 500 g~600 g (1只)。

4.1.2 配料

糯米 45 g、黄芪(干) 20 g、园参5 g~10 g(1根)、大蒜5 g~10 g、板栗(鲜) 15 g、银杏仁(鲜) 3 g、红枣(干) 5 g。

4.1.3 调料

葱5 g、生姜5 g、盐2 g、黑胡椒0.1 g。

4.2 原料要求

4.2.1 童子鸡

应符合NY/T 631规定。

4.2.2 黄芪

应符合《中华人民共和国药典》规定。

4.2.3 水

应符合GB 5749规定。

4.2.4 园参

应符合GB/T 22533规定。

4.2.5 大蒜

应符合NY/T 744规定。

4.2.6 红枣

应符合 GB/T 5835规定。

4.2.7 葱

应符合NY/T 744规定。

4.2.8 盐

应符合GB 5461规定。

4.2.9 黑胡椒

应符合GB/T 7901规定。

4.2.10 银杏

应符合GB/T 20397规定。

4.2.11 板栗

应符合GB/T 22346规定。

4.2.12 生姜

应符合GB/T 30383规定。

4.3 烹饪器具

4.3.1 炉灶

宜选用燃油、燃气两用炉灶。

4.3.2 炊具

选用陶瓷锅、石锅。

4.3.3 器皿

选用符合国家规定盛装食品器皿。

4.4 制作工艺

4.4.1 初加工

童子鸡(500 g~600 g)1只,去除内脏、腔上囊(俗称鸡尖)与油脂,清洗干净,剪断鸡爪、鸡头、鸡翅尖。糯米(45 g)淘洗干净,浸泡在凉水里30 min后,用筛子沥去水分。黄芪(干)20 g,切片清洗后,浸泡在凉水(1000 g)中2 h。园参(5 g~10 g)1根洗净后切去芦头。大蒜5 g~10 g、板栗(鲜)15 g、银杏仁(鲜)3 g、红枣(干)5 g清洗干净。生姜(5 g)、葱(5 g),切成片状。

4.4.2 烹饪

4.4.2.1 烹饪器皿

宜选用符合GB 13121规定的,口径为15 cm~25 cm的石锅或陶瓷锅。

4.4.2.2 烹饪

将浸泡的黄芪连同水、生姜片(5 g)一同放入石锅或陶瓷锅内煮沸,续煮1 h(大火10 min,转中火续煮30 min,再转小火续煮20 min)后,用筛子(18目)过滤制成黄芪水(750 g)。将初加工的糯米、园参、大蒜、板栗、银杏仁、红枣塞入鸡腹,并使两只鸡腿呈交叉状放入石锅或陶瓷锅内,倒入黄芪水煮沸,去掉浮沫,再续煮1 h(大火10 min,中火30 min,小火20 min),直至汤色呈乳白色(汤量500 g)。关火后,在锅内放入葱(5 g)、盐(2 g)、胡椒粉(0.1 g),完成参鸡汤制作(锅内净重1500 g)。

4.5 感官要求

感官要求见表 1。

表1

项 目	要求	检验方法
形态	参鸡完整无破损、无糯米及其它原料溢出、浮出大枣	将菜品置于器皿中，在自然光线下，用感觉器官检查色泽、滋味、气味、组织形态和外观。
汤色	乳白	
香气	醇厚浓香，具黄芪气味	
口感	鸡肉滑嫩，糯米香滑饱满，微苦参味	

4.6 安全要求

4.6.1 重金属

应符合GB 2762的有关规定。

4.6.2 致病菌

应符合GB 29921规定。

4.6.3 食品添加剂

禁止添加和使用食品添加剂。

4.7 卫生要求

应符合SB/T 10426-2007第3章3.5条规定。

4.8 盛装方法

将煮好的参鸡汤连同石锅或陶瓷锅放在锅垫上即可。

4.9 最佳食用方式

从参鸡汤上桌至食用，时间不超过10 min为宜，食用锅内温度65 ℃~80 ℃为宜。（参鸡汤实物图见附录A。）

5 检验规则

5.1 检验

应通过感官检验符合本标准规定方可上桌。

5.2 验收

出品检验合格，顾客满意，符合本标准规定。

6 营养指标

参见附录B。

附录 A
(资料性附录)
参鸡汤实物图



图A.1 参鸡汤实物图

附 录 B
(资料性附录)
营养成分

表B.1 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	营养素参考值%
能量(kcal)	453 千焦 (KJ)	5%
碳水化合物(g)	12.7 克 (g)	4%
蛋白质(g)	3.3 克 (g)	6%
脂肪(g)	4.9 克 (g)	8%
钠(mg)	57 毫克 (mg)	3%
