ICS XX.XXX

X XX

**DB43**

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 1589.26—XXXX

湘西民族菜

第26部分 酸汤黄雀肉

（征求意见稿）

Xiangxi Ethnic Dishes Part 26 Huang-que-Meat with Sour Soup

2025—XX—XX发布 2025—XX—XX实施

湖南省市场监督管理局 发 布

目 次

前言………………………………………………………………………………………………

引言………………………………………………………………………………………………

1 范围……………………………………………………………………………………………

2 规范性引用文件………………………………………………………………………………

3 术语与定义……………………………………………………………………………………

4 特征……………………………………………………………………………………………

5 要求……………………………………………………………………………………………

6 服务规范………………………………………………………………………………………

7 检验规则……………………………………………………………………………………

8 标识、容器与运送…………………………………………………………………………

附录 A （资料性）酸汤黄雀肉原料配比……………………………………………………………

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。

本标准为DB43/T 1589《湘西民族菜》的第26部分。DB43/T 1589已经发布了以下部分：

--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：黄焖大鲵

--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：铜湾疱汤

--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

--第26部分：酸汤黄雀肉

本文件的附录A为资料性附录。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省服务标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湘西土家族苗族自治州食品药品检验所、湘西土家族苗族自治州餐饮行业协会、湘西经开区湘土苗寨农家土菜馆、湘西经济开发区食寨俩道菜餐馆店。

本文件主要起草人：张学英、黄继红、王昭、欧阳位麒、汪洋、刘程、张慧、饶青青、黄昌飞、王春晖、粟超、周中雨

本文件为首次发布。

引 言

1 菜点源流

酸汤黄雀肉是一道武陵山区苗族、土家族世世代代食用的开胃家常菜，特别是逢年过节必吃的解油腻、增强食欲的美味佳肴。

湘西人自古就有食酸习惯，有谚语云：“三天不吃酸，走路打捞蹿”，意思为“连续三天不吃酸味的食物，走路时会打趔趄，走不稳当”。湘西人食酸习惯与古代官府禁盐及食物保存有关，加之酸味食物还可以开胃排湿，促进身体健康。在历史的演变过程中形成了许多种湘西坛子酸，如胡葱酸、萝卜酸、外婆菜、苞谷酸、大头菜酸、酸鱼、酸肉、酸汤等。酸汤是采用芥菜和米汤发酵而成，在湘西农村冬季火坑做饭时，常在火坑旁放一酸菜坛子，做菜时从坛中舀出酸汤，做饭时又加入新鲜米汤和芥菜，周而复始的发酵就成了老酸汤。现代餐馆虽鲜用老酸汤，但也是采用大型容器装芥菜和米汤自然发酵制作酸汤。黄雀肉是腌制好的去皮五花肉裹上用面粉和鸡蛋拌成的全蛋糊，经油炸而成，因其颜色金黄、口感外酥里软，外形小巧形似黄雀在湘西地区俗称“黄雀肉”。食用时，将酸汤钵置于火炉上烧开，将黄雀肉放入酸汤中煮2-3分钟取出食用。色泽金黄、味道爽酸，口感酥软，酸香宜人。

2 菜点典型形态示例



图片由湘土苗寨湘菜大师黄昌飞提供

湘西民族菜

第26部分： 酸汤黄雀肉

1 范围

本文件规定了酸汤黄雀肉的术语与定义、特征、要求、服务规范、检验规则和标识、容器与运送。

本文件适用于酸汤黄雀肉的制作、检验、销售与教学。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 1536 菜籽油

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 5009.44食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 12456食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2749食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

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 湘菜基木术语、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 餐饮食品计量规范

3 术语与定义

DB43/T 421.1、DB43/T 421.2和DB43/T 422界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 酸汤黄雀肉

以米汤酸和黄雀肉为主料，米汤酸用植物油、干辣椒、胡椒、生姜、食盐等调味成热汤，加黄雀肉煮至成熟的菜肴。

3.2 米汤酸

以新鲜芥菜为原料，去杂质、清洗、沥干水分、切段、焯水后放入烧开放凉的米汤水中，加盖发酵而成的酸菜。

3.3 黄雀肉

以去皮五花肉为主料，加食盐、酱油、胡椒粉、花椒粉、葱姜汁、高度白酒等腌制，再裹上全蛋糊，用菜籽油浸炸至金黄色而成的黄雀肉。

4 特征

4.1 原料特征

4.1.1米汤酸

制作方法：新鲜芥菜去杂质、清洗、沥干水分、切成1cm小段、焯水放凉，入坛；加入烧开放凉至室温的米汤水，加盖发酵。夏季需降温至30℃左右，冬季需加温至20℃以上，发酵3-7天。米汤酸的总酸宜在0.2～1.4g/100g，亚硝酸盐应≤15mg/kg，酸爽坛香，无异味，无泥沙杂质。

4.2 烹饪方法特征

4.2.1 烹调技术特征

酸汤黄雀肉的烹调方法为煮。

4.2.2 具体操作特征

菜籽油加热至五成热，加生姜丝、干椒碎、大蒜米炒香，加入米汤酸和适量清水烧开，再加入黄雀肉煮2～3分钟即可。

4.3 菜肴风格特征

4.3.1 风味类型

湘西民族菜。

4.3.2 菜肴特征

黄雀肉金黄酥软，汤汁酸爽宜人。

4.3.3 消费人群类型

家常菜、筵宴菜。

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酸汤应符合GB 2714的要求。

5.1.3黄雀肉应符合GB 2726的要求。

5.1.4五花肉应符合GB 2707的要求。

5.1.5芥菜、蒜瓣、香葱、生姜应新鲜，无杂质，无霉变腐烂现象，安全应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的要求。

5.1.6干辣椒应符合 GB/T 30382的要求。

5.1.7食盐应符合 GB 2721的要求。

5.1.8菜籽油应符合GB 2716及GB/T 1536的要求。

5.1.9酱油应符合GB 2717的要求。

5.1.10花椒应符合 GB/T 30391的要求。

5.1.11白酒应符合GB 2757的要求。

5.1.12面粉、大米应符合 GB 2715的要求。

5.1.13鸡蛋应符合相关GB 2749的要求。

5.1.15其他原料应符合相关食品标准的要求。

5.2 烹饪要求

5.2.1 净菜加工

按DB43/T 470的要求。取发酵成熟的米汤酸，蒜瓣切米，生姜洗净切丝，干辣椒洗净切碎，香葱洗净切葱花，五花肉去皮切片，待用。

5.2.2预炸黄雀肉

新鲜去皮五花肉，切成约3cm×2cm×0.3cm肉片，用适量食盐、酱油、姜葱汁、白酒、花椒粉等腌制15分钟，再裹上全蛋糊（全蛋糊按面粉、芡粉、鸡蛋比例为1：0.1：1～1.5，调制成能拉丝），第一次用五成油温炸至成熟，第二次用七成油温定色定质即可。产品金黄色、外酥里软，形似黄雀。

5.2.3 制调味酸汤

取干净炒锅加入精炼菜籽油，加热到四至五成热，按附录A调料配方加生姜丝、干椒碎、大蒜米炒香，加入米汤酸、适量清水和胡椒粉烧开加盐即可。

5.2.4煮

将调味酸汤烧开，放入黄雀肉煮2～3分钟入味即可。

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，份量与器皿协调 | 通过目测、鼻闻、口尝进行检验 |
| 色泽 | 汤色淡黄，黄雀肉呈金黄色 |
| 质地 | 汤汁柔和，黄雀肉酥软 |
| 风味 | 汤汁酸爽，黄雀肉咸香适宜 |
| 杂质 | 无正常视力可见异物 |

5.4 品质要求

品质应符合表2规定。

表2 品质指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 食盐（以NaCl计）/( g /100g) | 0.8～2.0 | 按 GB 5009.44检验 |
| 总酸（以乳酸计）/( g /100g) | 0.13～0.65 | 按GB 12456检验 |
| 黄雀肉含量（%）≥ | 30 | 取一份菜品用精度0.1g天平称酸汤和黄雀肉重量，计算百分比。 |

5.5 安全要求

5.5.1 应符合GB 2726及相关食品安全标准的要求。

5.5.2 餐饮烹调过程中不应使用食品添加剂。

5.6 卫生要求

应符合 GB 31654的要求。

5.7 净含量

应符合 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，熟悉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。

服务员上菜后，顾客确认菜肴感官指标符合要求。

外卖送达顾客后，顾客确认配送菜肴与订餐菜肴一致，无变质或受到污染，送餐容器和包装干净整洁、保持完好，菜肴感官指标符合要求。

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。

8.2 容器

陶瓷食具容器应符合 GB 4806.4 的要求；其他包装材料和容器应符合相应产品质量标准及食品安全的要求。

8.3 运送

菜肴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，送餐过程应全程保持清洁卫生，不得与易污染或对菜肴串味的物品混装运送。

9 最佳食用时间

最佳食用时间15min内。

附录A

（资料性附录）

酸汤黄雀肉原料配方

A.1主料：米汤酸1000克、黄雀肉500克。

A.2调辅料：食盐8克、大蒜籽 5克、生姜5克、干椒5克、香葱3克、胡椒粉3克。

A.3助料：菜籽油30克。

———————————————