

DB 511

四川省（乐山市）地方标准

DB 511/T XXXX—2024

嘉州菜 嘉定白宰鸡制作工艺规范

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前 言.....	II
引 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 配方.....	1
5 制作工艺.....	2
6 食材选用及制作要求.....	2
7 质量要求.....	2
8 食品安全要求.....	3
9 服务要求.....	3
10 出菜要求.....	3

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。

本文件由乐山市商务局提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川旅游学院川菜发展研究中心、乐山市嘉州美食文化研究院、四川省川菜标准化技术委员会、黄鸡肉餐饮管理有限公司、有颜有味品牌管理有限公司、四川古真记餐饮管理有限公司、乐山市知行旅游职业高中学校、乐山师范学院旅游与地理科学学院。

本文件主要起草人：陈祖明、杜莉、陈丽兰、谭磊、韩文生、周永华、祝志高、季雨、罗加丽、何魁中、郭剑英、刘弋愨、古建鸿。

引 言

0.1 菜点源流

嘉定白宰鸡是四川乐山的传统特色小吃，已有上百年历史，源自乡村而具有纯真质朴的乡村气息，麻辣回甜，食用方便，受到四川地区民众广泛喜爱。

嘉定白宰鸡的制作关键是以鸡为主要食材，经煮制、宰切后，放入由红油辣椒、白糖等配制好的调味汁里腌制而成。

鸡肉富含蛋白质、磷脂类和维生素C、E等，消化率高，有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的作用。

0.2 菜点典型形态示例



嘉州菜 嘉定白宰鸡制作工艺规范

1 范围

本文件规定了嘉定白宰鸡在配方及食材选用、制作工艺、质量、食品安全、服务及出菜方面的要求。本文件适用于嘉定白宰鸡的制作。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10946 川菜烹饪工艺
DB51/T 2137 中国川菜服务规范
DB51/T 3108 《餐饮节约行为规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

嘉定白宰鸡 Jiading plain chicken

是以鸡为主要食材，经煮制、宰切后，放入由红油辣椒、白糖等配制好的调味汁里腌制而成的乐山地方特色菜品。

4 配方

嘉定白宰鸡的配方见表 1。

表 1 嘉定白宰鸡的配方

食 材	重量/g	食 材	重量/g
鸡肉	2500	胡椒粉	2
姜片	50	豆瓣	125
山奈	13	食盐	25
八角	11	味精	5
油酥花生	40	鸡精	4

熟芝麻	30	酱油	15
菜籽油	1000	红油辣椒	500
辣椒粉	500	白糖	220
花椒粉	10	鸡汤	1000
注：允许误差≤10 %。			

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 鸡肉洗净，放入锅中，入姜片 10 g、山奈、八角 3 g等，大火烧开后，小火（盖锅）煮 35 min 左右，用竹签插入鸡腿无血即可。起锅捞出，用凉开水冲洗干净即可。

5.1.2 红油辣椒的制作：盆中准备辣椒粉，先用预先炼制好的冷菜籽油搅拌湿润制成油辣椒。锅置火上，放入菜籽油 1000 g，依次加入姜片 40 g、葱、八角 8 g烧至 260 ℃，辅料炸制干枯时捞起后关火，待油温降至 150 ℃ 时，将油倒入油辣椒中不断搅拌。最后把油和辣椒全部搅匀，放置 2 d 即可使用。

5.2 调味及装盘

5.2.1 锅置火上，加入少量底油炒制豆瓣，待豆瓣炒香出色后加入白糖炒化，最后加入鸡汤、味精 3 g、食盐 10 g、酱油、胡椒粉烧沸出味，制成味汁。

5.2.2 熟鸡去大骨，宰切成长 7 cm、宽 2 cm 的块，装入凹盘。

5.2.3 食盐 15 g、鸡精、味精 2 g、花椒粉、味汁、辣椒油、熟芝麻、油酥花生入盆调匀，淋在鸡肉上成菜。

6 食材选用及制作要求

6.1 食材选用要求

6.1.1 食材选用应符合 GB 2707、SB/T 10946 等相关标准的要求，花椒粉宜选用小凉山彝区的花椒粉。

6.1.2 鸡肉应选用饲养龄为 8 个月左右、重约 3.5 kg 的土公鸡。

6.2 制作要求

6.2.1 煮鸡的水量要淹过鸡肉，确保成熟度一致；煮至刚熟时捞出，用凉开水清洗，避免质老、不鲜嫩。

6.2.2 调制味汁要用煮鸡的原汤；调味使用的红油辣椒只用红油。

6.2.3 制作过程应符合 GB 31654、SB/T 10946、DB51/T 3108的要求。

7 质量要求

7.1 味型要求

嘉定白宰鸡的味型为麻辣味型。

7.2 感官要求

感官指标应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	色泽红亮	根据 GB/T 29605 要求进行检验
质地	质地鲜嫩	
风味	麻辣咸甜	
杂质	无正常视力可见的杂物	

7.3 出品温度及时间要求

菜品最佳食用温度：常温。

菜品最佳食用时间：制作完成后 0.5 h 内食用为宜。

8 食品安全要求

应符合 GB 31654 的要求。

9 服务要求

上菜服务应符合 DB51/T 2137 的要求。

10 出菜要求

菜品提供方应在出品前对菜品的色香味检测合格后方可上菜。

11 节约要求

菜品制作应符合 DB51/T 3109-2023《团体宴席节约管理规范》、DB51/T 3108-2023《餐饮节约行为规范》、DB5118/T 27-2023A《食堂餐饮节约管理规范》的要求