

# T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH 0001—2024

## 沙湾大盘鸡 烹饪技术规范

Technical specification for cooking Shawan Big Plate Chicken

2024 - 03 - 21 发布

2024 - 03 - 22 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布



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 原料及要求 ..... 1

5 制作工艺 ..... 3

6 质量要求 ..... 4

7 最佳食用时间 ..... 4

## 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。

本文件由沙湾大盘鸡协会提出并归口。

本文件起草单位：沙湾大盘鸡协会、沙湾市盛博农业科技有限公司。

本文件主要起草人：王建国、方向明、江洁、吴炜、沈洁玲、李宏伟、万蓉、哈力别克·胡马、于林、杨春武、肖志欣、吾尔科木·冉和木、蔡建玲。

本文件首次制定。

## 引 言

2018年9月10日，“中国菜”正式发布，“大盘鸡”被评为新疆十大经典名菜。

沙湾大盘鸡是新疆维吾尔自治区塔城地区沙湾市的特色美食，20世纪80年代起源于新疆公路边饭馆的江湖菜，主要用新鲜整鸡、配以土豆、青红椒、安集海干红辣椒等，并辅以特制大盘鸡料包炒炖而成，同皮带面搭配食用，具有主辅搭配、方便即食，色泽棕红油亮、口味爽滑香辣的特点。

为弘扬新疆特色美食文化，规范沙湾大盘鸡市场，再造沙湾大盘鸡品牌，推进沙湾大盘鸡“标准化、规模化、全国化”，满足消费者日益提高的健康消费需求和会员单位的迫切需要，特制订本文件。



# 沙湾大盘鸡 烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了沙湾大盘鸡的术语和定义、原料及要求、制作工艺及质量要求。  
本文件适用于沙湾大盘鸡的加工制作。

## 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/T 1355 小麦粉  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
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 2721 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
GB/T 7652 八角  
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 22300 丁香  
GB/T 30381 桂皮  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 30391 花椒  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
LS/T 3106 马铃薯  
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜  
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉  
NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10416 调味料酒  
餐饮服务食品安全监督管理办法  
餐饮服务食品安全操作规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**沙湾大盘鸡** Shawan Big Plate Chicken

以沙湾散养鸡剁成鸡块、配以土豆、青红椒、安集海干红辣椒等原食材烹饪，并辅以特制大盘鸡料包炒炖而成，同皮带面搭配食用，具有主辅搭配、方便即食，色泽棕红油亮、口味爽滑香辣的特点。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

整鸡一只，150 d~210 d龄，沙湾区域散养，净重2.5 kg~3.5 kg。

#### 4.1.2 辅料

土豆、青红椒、大葱、大蒜、生姜、干辣椒、植物油。辅料总重不超过主料的50%。

#### 4.1.3 调味料

酱油、精盐、辣椒酱、味精、料酒、冰糖、花椒粒和特制大盘鸡料包。

### 4.2 要求

#### 4.2.1 整鸡

应符合GB 2707的要求。

#### 4.2.2 酱腌菜

应符合GB 2714的要求。

#### 4.2.3 植物油

应符合GB 2716的要求。

#### 4.2.4 食用盐

应按照GB/T 2721的规定执行。

#### 4.2.5 生活饮用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.2.6 食用菌

应符合GB 7096的要求。

#### 4.2.7 小麦粉

应按照GB/T 1355的规定执行。

#### 4.2.8 八角

应按照GB/T 7652的规定执行。

#### 4.2.9 谷氨酸钠（味精）

应按照GB/T 8967的规定执行。

#### 4.2.10 辛香料

应按照GB/T 15691的规定执行。

#### 4.2.11 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定执行。

#### 4.2.12 丁香

应按照GB/T 22300的规定执行。

#### 4.2.13 桂皮

应按照GB/T 30381的规定执行。

#### 4.2.14 生姜

应按照GB/T 30383的规定执行。

#### 4.2.15 花椒

应按照GB/T 30391的规定执行。

#### 4.2.16 马铃薯

应按照LS/T 3106的规定执行。

#### 4.2.17 葱蒜类蔬菜

应按照NY/T 744的规定执行。

#### 4.2.18 辣椒

应按照NY/T 1711的规定执行。

#### 4.2.19 食用花卉

应按照NY/T 1506的规定执行。

#### 4.2.20 调味料酒

应按照SB/T 10416的规定执行。

#### 4.2.21 其他辅料及调味料

应按照相应的规定执行。

### 5 制作工艺

#### 5.1 食材的准备

##### 5.1.1 食材的清理

将新鲜的整鸡清洗，去除内脏和残余绒毛；蔬菜拣选、清洗、去皮，备用。

##### 5.1.2 食材的切配

5.1.2.1 将鸡剁成约 2.5 cm×5 cm 的条块状，鸡脚、鸡头保持其本来形态。必要时，鸡块用花椒面和食盐腌渍 30min。

5.1.2.2 将土豆切成 25 g~30 g 的滚刀块。

5.1.2.3 青红椒去籽后，刀口与原料成 45° 切成宽 2 cm 的条状。

5.1.2.4 将大葱按刀口与原料成 15° 角切成马耳形葱段。

5.1.2.5 将去皮生姜切成厚 0.5 cm 的片。

5.1.2.6 安集海干红辣椒切成寸段，大蒜拍碎。

#### 5.2 烹制

锅内放植物油，用小火将油温烧至四成热时加入冰糖，将冰糖炒制融化呈棕褐色，放入鸡块。待鸡块炒制变色后依次加入生姜、干红辣椒、花椒粒、酱油，炒出香味后加入辣椒酱，加水烧开，撇去浮沫，然后加入香料料包、食盐、胡椒粉、土豆炖煮 20 min~30 min。炖熟后加入青红椒、大葱、大蒜翻炒收汁，加入味精后翻炒均匀出锅。

#### 5.3 装盘

出锅后装入沙湾大盘鸡专用餐具中。

#### 5.4 皮带面

根据顾客需求，提供用优质小麦粉制作皮带面。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求见表1。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求                        |
|----|---------------------------|
| 色泽 | 红、白、绿三色相间，汤汁棕红油亮          |
| 香味 | 醇香诱人                      |
| 味道 | 鸡肉劲爽麻辣，面片爽滑筋香             |
| 质地 | 肉质紧实、面片滑爽，质感丰富            |
| 形态 | 肉和菜搭配协调，鸡肉呈块状、配菜形整不烂，颜色分明 |

6.2 制作过程卫生要求

应符合GB 31654和《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》及其他相关规定的要求。

7 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间以不超过10 min为宜。