

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

## 博白白切 白切鸡制作技术规程

Bo Bai Bai Qie Technical code of practice for processing of  
Bai Qie chicken

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广西标准化协会 发布



## 前 言

本文件参照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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：博白县市场监督管理局、博白县客家美食办公室、博白县经济贸易和科学技术局、博白县农业农村局、博白县烹饪餐饮行业协会、广西博白大客家餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：



# 博白白切 白切鸡制作技术规程

## 1 范围

本文件界定了博白白切白切鸡制作技术涉及的术语和定义,确立了博白白切白切鸡制作技术的程序,规定了原料选择、初加工、浸烫、切件装盘、添加调味酱汁和佐料等工艺各阶段的操作指示,以及成品感官的要求。

本文件适用于博白白切菜系中白切鸡的制作。

## 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/T 1532 花生

GB/T 1534 花生油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB/T 11761 芝麻

GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求

GB/T 30383 生姜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 博白白切 Bo Bai Bai Qie

烹饪鸡鸭鹅和猪牛等肉时,以清水添加或不添加葱、姜等调味料浸煮而成,食用时随吃随切,配以特制调味酱汁和佐料,口感肥而不腻、瘦而不柴,具有鲜、香、甜、嫩等滋味的博白经典客家菜系。也称“客家白切”、“客家白斩”。

### 3.2

#### 白切鸡 Bai Qie chicken

以鸡为主要原料,经初加工、浸烫、切件装盘等工艺烹制,食用时配以特制花生油、酱油、花生茸、沙姜茸、蒜米茸、葱茸、香菜等特制调味酱汁和佐料而成的博白经典客家菜肴。

## 4 制作工艺

### 4.1 工艺流程

见图1。

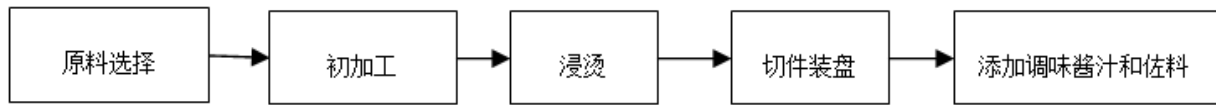


图1 工艺流程图

## 4.2 工艺操作

### 4.2.1 原料选择

选农家放养250 d~300 d的土鸡，宜为2.25 kg~3.00 kg的阉鸡，待宰鸡应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。应符合GB 2707的规定。

### 4.2.2 初加工

4.2.2.1 活鸡割颈放血 5 min~8 min 后，进行浸烫褪毛，下腹开口挖除内脏，企业宰杀按 GB/T 19478 的规定执行，处理好的鸡胴体洗净沥干，备用。

4.2.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2.3 设施设备及工器具的使用和卫生要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》或 GB/T 23734 的规定。

### 4.2.3 浸烫

4.2.3.1 加水入锅（水量以鸡胴体全身浸没为宜），将水烧开，可添加或不添加辅料，将鸡胴体放入锅中，改为小火（水温 90℃~95℃）。

4.2.3.2 浸烫鸡胴体 28 min~30 min，在浸烫过程中，根据实际操作应三次提出鸡胴体用冷冰水浸泡。浸烫 8 min 后，第一次提出鸡胴体，冰水浸泡 1 min~2 min；继续浸烫 8 min，第二次提出鸡胴体，冰水浸泡 1 min~2 min；再浸烫 10 min，第三次提出鸡胴体，用冰水洗净表面。

4.2.3.3 将浸烫熟的鸡胴体吊起晾 25 min~35 min，期间在鸡胴体表面涂抹花生油，晾干备用。

### 4.2.4 切件装盘

4.2.4.1 取出鸡胴体，斩下鸡脖、翅及爪，斩为均匀块状码盘。

4.2.4.2 从鸡腹两侧进刀取下胸肉，沿脊骨斩背为两半，斩下鸡腿后将各部斩为均匀块状码盘。

4.2.4.3 根据食用量整鸡或小件切配装盘，亦可根据需要拼摆成艺术形状，丰满圆润美观，见附录 A。

### 4.2.5 添加调味酱汁和佐料

4.2.5.1 特制花生油：选用优质花生油，加入姜、葱、香菜、蒜米、八角、香叶等 10 多种香料，用小火熬制 16 h~24 h。

4.2.5.2 花生茸、沙姜茸、蒜米茸、葱茸等佐料制作工艺见附录 B。

4.2.5.3 将特制花生油倒入装有酱油、花生茸、沙姜茸、蒜米茸、葱茸、香菜的小碟子中，然后拌匀，或依据个人口味，再配以白芝麻香菜等其他的佐料。

4.2.5.4 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

4.2.5.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

4.2.5.6 宜选用沙姜，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.2.5.7 选择成熟适度、无腐烂、畸形、异味、病虫害及机械伤等的蒜头，应符合国家食品安全标准的有关规定。

4.2.5.8 葱、香菜成熟适度、色泽正、新鲜、洁净、无腐烂、畸形、异味、冻害、病虫害及机械伤等，应符合国家食品安全标准的有关规定。

4.2.5.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.2.5.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.2.5.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

4.2.5.12 香叶、肉桂、小茴香、胡椒等应品质良好，无虫蛀、霉变，气味正常，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、《中华人民共和国药典》等相关规定。

4.2.5.13 其他辅料应符合国家食品安全的有关规定。

## 5 成品感官

### 5.1 色泽

鸡皮呈白色或黄色，色泽光亮。

### 5.2 香味

具有白切鸡本身特有的清香，味润绵长。

### 5.3 滋味

鲜甜适口，无异味。

### 5.4 形态

切块均匀完整不掉皮，摆盘整齐美观，无异物、无杂质。

### 5.5 口感

皮爽肉滑、有弹性。



附录 A  
(资料性)  
装盘

见图A.1、A.2。



图A.1 白切鸡装盘图



图A.2 白切鸡盛装图

## 附录 B

(资料性)

## 花生茸、沙姜茸、蒜米茸、葱茸等佐料制作

表B.1给出了花生茸、沙姜茸、蒜米茸、葱茸等佐料选择及制作要求。

表 B.1 花生茸、沙姜茸、蒜米茸、葱茸等佐料选择及制作要求

类别	原材料	选材要求	制作要求	成品感官要求
生鲜植物 类佐料	生姜	鲜嫩、无霉变、无腐烂	切段，长 2 mm~3 mm	具有本身色泽，大小均匀， 呈丝细状
	沙姜			
	香菜			
	大葱		切碎	具有本身色泽，大小均匀
	蒜头			
	红辣椒 (米椒)			
调味品	花生油	色泽黄亮，透澈，无霉变、 无异味	/	具有本品色泽，滑润
	酱油	暗黑色，无霉变、无异味	/	具有本品色泽
	胡椒（白胡 椒）	质地坚硬、干燥	研磨成粉末颗粒	具有本身色泽，粉末状
油炸制品	花生茸	鲜嫩、无霉变、无腐烂	花生粒采用花生油炸至熟，研磨 成粉末颗粒	色泽暗红，酥脆

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局 餐饮服务食品安全操作规范 2018年第12号[Z] 2018年06月22日
  - [2] 国家药监局 国家卫生健康委 中华人民共和国药典 2020年第78号[Z] 2020年6月24日
  - [3] 《中华人民共和国药典》（2020版）
-

# 团体标准《博白白切 白切鸡制作技术规程》 (征求意见稿) 编制说明

## 一、项目来源

根据《广西标准化协会关于下达 2023 年第二十三批团体标准制修订项目计划的通知》(桂标协〔2023〕83号)文件精神,由广西烹饪餐饮行业协会提出,由博白县市场监督管理局、博白县客家美食办公室、博白县经济贸易和科学技术局、博白县农业农村局、博白县烹饪餐饮行业协会、广西博白大客家餐饮管理有限公司共同起草的团体标准《博白白切 白切鸡制作技术规程》(项目编号:2023-2301)获批立项。

## 二、项目背景及目的意义

广西壮族自治区政府高度重视地方特色食品产业的发展,2018年,广西壮族自治区人民政府印发了《关于提升质量安全推动地方特色食品产业发展的实施意见》,提出要提升质量安全推动地方特色食品产业发展。2021年12月15日,博白县人民政策办公室发布《博白客家美食发展工作实施方案》,要求以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的十九大十九届二中、三中、四中、五中、六中全会精神,按照新发展理念和高质量发展要求,以“提质、创新、增效”为主线,通过拉网式摸底调查,掌握全县客家特色美食数量、规模、运营、分布、文化内涵和演变历史等基本情况,加快推动一批博白白切美食项目的规划,打造“博白白切”美食地标,加大对博白白切美食品牌

宣传力度，举办好博白白切美食大赛和博白白切美食节、加快启动博白白切美食街、美食文化馆、美食产业园的建设步伐，发展总部经济、延伸特色产业链条，出台扶持政策，编制博白白切美食地方标准，申报地方非遗保护和中国地标美食，助推博白文化旅游的发展，打造一批体现我县民俗风情的博白白切美食品牌。

博白特产白切鸡，白切鸡又叫白斩鸡，是一道中华民族特色菜肴，起源于广东，在南方菜系中普遍存在，白切鸡历来是博白人年夜饭桌上必不可少的一道特色菜肴，正所谓“无鸡不成宴”。白切，白，没添加任何调味材料；切：一种刀法运用。白切的特点是乳白透明，片薄甜脆。白切鸡通常选用农家鸡与沙姜、蒜茸、葱等食材，慢火煮浸后，晾干切块。成菜后，色洁白带油黄，皮爽肉滑骨香。白切鸡肉质细嫩，滋味鲜美，保留了原汁原味，含有丰富的蛋白质、钙、磷、铁、脂肪等营养成分，其消化率高，很容易被人体吸收利用。同时肉质还含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类、矿物质及多种维生素。有增强体力、强壮身体的作用。对营养不良、畏寒怕冷、贫血等症有良好的食疗作用。

在广西十分受群众欢迎，目前正打造博白白切“白七刀”等品牌。博白县现有博白白切门店151家，产值约3600万元，白切行业促进了博白县经济的发展。博白县正大力发展“博白白切”菜系，启动美食驱动战略，举办客家美食节，建设“博白白切”一条街、美食街、美食博物馆、文化馆等，倾力打造“博白白切”品牌。办好地方传统节庆文化活动，逐步形成“品客家美食、观采茶戏剧、仰名人风采、赏民俗杂技、走红色足迹、游丹霞山水、逛农庄田园、住温泉酒店”的旅游发展格局。

目前市场上博白白切的餐饮店或个体户（流动摊点）非常多，为了打造“博白白切”特色区域品牌，维护品牌建设，促进博白白切产业的良性发展，急需对产业发展与生产工艺流程加强指导，以利产业健康发展。存在问题：（1）博白白切 白切鸡制作的方式多种多样，没有形成统一的标准规范，导致制作出来的白切鸡味道也不一样，影响了博白白切 白切鸡的品牌形象树立。

（2）卫生安全方面。一些餐饮老板为节约成本，获得最大限度的利润，能省则省，没有卫生安全方面的意识，因此，卫生不达标，是需求数量减少，成为制约博白白切 白切鸡发展的因素。

（3）调味不足或过多：白切鸡的味道需要适度调味，过咸或者过淡都会影响口感和风味。（4）不利于品牌的推广。博白白切 白切鸡没有相关的国家标准、行业标准、地方标准，对于品牌的往外推广带来了困难。

通过制定团体标准《博白白切 白切鸡制作技术规程》，以标准为抓手，统一界定了博白白切 白切鸡制作技术的术语和定义，规定了原料选择、初加工、浸烫、切件装盘、添加调味酱汁和佐料、成品感官等要求，可为博白白切 白切鸡制作技术提供标准依据，贯彻落实国家乡村振兴战略，保证博白白切 白切鸡的产品质量，推动广西博白白切产业高质量发展，助力乡村振兴具有重要意义。

### 三、项目编制过程

#### （一）成立标准编制工作组

团体标准《博白白切 白切鸡制作技术规程》项目任务下达

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/526231110133010231>