

DB3502

福建省厦门市地方标准

DB3502/T XXXX—2025

厦门特色美食制作规程 第 23 部分：卤鸭

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

厦门市市场监督管理局 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 原料要求 1

5 传统制作过程和工艺 2

6 感官要求 2

7 卫生要求 3

附录 A（资料性） 卤鸭典型形态示例 4

参考文献 5

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。

本文件是DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》的第23部分。DB3502/T 045已经发布了以下部分：

- 第1部分：沙茶面；
- 第2部分：海蛎煎；
- 第3部分：同安封肉；
- 第4部分：姜母鸭；
- 第5部分：土笋冻；
- 第6部分：炸五香卷；
- 第7部分：薄饼；
- 第8部分：面线糊；
- 第9部分：花生汤；
- 第10部分：韭菜盒；
- 第11部分：煎蟹；
- 第12部分：炒面线；
- 第13部分：虾面；
- 第15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭。

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。

本文件由厦门市餐饮行业协会提出。

本文件由厦门市商务局归口。

本文件起草单位：厦门市餐饮行业协会、厦门市标准化研究院、。

本文件主要起草人：。

引 言

传统特色美食是厦门城市形象的重要组成部分，蕴含着厦门的历史风俗和文化。为了传承正宗厦门“古早味”，挖掘厦门特色美食的传统制作工艺，保护传统美味不流失，对厦门传统特色美食确立制作规程成为了厦门市餐饮业界开展标准化工作的首要需求。DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》旨在确立适用于厦门传统特色美食的原料选择要求、传统制作工艺、感官要求、制作过程卫生要求的准则，拟由三十个部分构成。

- 第 1 部分：沙茶面；
- 第 2 部分：海蛎煎；
- 第 3 部分：同安封肉；
- 第 4 部分：姜母鸭；
- 第 5 部分：土笋冻；
- 第 6 部分：炸五香卷；
- 第 7 部分：薄饼；
- 第 8 部分：面线糊；
- 第 9 部分：花生汤；
- 第 10 部分：韭菜盒；
- 第 11 部分：煎蟹；
- 第 12 部分：炒面线；
- 第 13 部分：虾面；
- 第 14 部分：香泥藏珍；
- 第 15 部分：馅饼；
- 第 16 部分：海鲜酱油水；
- 第 17 部分：白灼章鱼；
- 第 18 部分：芋包；
- 第 19 部分：肉粽；
- 第 20 部分：油葱粿；
- 第 21 部分：炸枣；
- 第 22 部分：麻糍；
- 第 23 部分：卤鸭；
- 第 24 部分：马蹄酥；
- 第 25 部分：鱼粥；
- 第 26 部分：海蟹糯米粥；
- 第 27 部分：扁食；
- 第 28 部分：半月沉江；
- 第 29 部分：土龙汤；
- 第 30 部分：鸭肉面线。

沿街飘香的卤料大锅，锅中卤汁浓郁，香料和食材在汤底中翻滚，卤味是“老厦门”共同的美味记忆，具有明显的地方传统特色。卤鸭是厦门卤味的代表菜之一，卤汤配料讲究，做工精细，卤出来的鸭子通体油亮、浓香酱色、香气扑鼻，鸭肉肉质细嫩鲜美。在许多80后厦门人的印象中，卤鸭是小时候必

不可少“充门面”的宴席菜之一，在清明、端午、中秋、冬至等每一个厦门人重视的传统年节，卤鸭都是饭桌上重要的“仪式感”来源。卤鸭店和周边居民同成长，小时候的味道最是打动人心，厦门人都有自己心中的“老字号”卤鸭店，比如“厦港卤鸭”、“灌口周宝珍卤味店”等极受本地人欢迎，从改革开放初期经营至今，由家庭作坊发展形成品牌。2015年，擅长卤鸭制作的“灌口周氏传统秘制卤味”被列入厦门集美区非物质文化遗产名录。

厦门特色美食制作规程

第 23 部分：卤鸭

1 范围

本文件规定了厦门特色美食卤鸭制作规程的原料要求、传统制作过程和工艺、感官要求、制作过程卫生要求。

本文件适用于厦门特色美食卤鸭的制作过程和工艺。

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 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/T 5461 食用盐
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 22300 丁香
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 32727 肉豆蔻
- GB/T 42780—2023 肉桂产品质量等级
- NY/T 4266—2023 草果

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 土番鸭应经检疫合格，并符合 GB 2707 的要求。
- 4.2 砂仁、良姜、白芷、干姜应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.3 肉桂、桂叶应符合 GB/T 42780—2023 中 4.2 中一级的指标要求。
- 4.4 甘草应符合 GB/T 19618 的要求。
- 4.5 肉蔻应符合 GB/T 32727 的要求。
- 4.6 草果应符合 NY/T 4266—2023 中 4.2 中一级的指标要求。

- 4.7 丁香应符合 GB/T 22300 的要求。
- 4.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.9 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.10 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。

5 传统制作过程和工艺

5.1 备料（按制作 12000 克卤鸭备料）

鸭龄为45日~50日的净土番鸭6只（去鸭翅、鸭爪后每只重约2000g）、肉桂10g、桂叶5g、砂仁8g、肉蔻8g、甘草5g、草果10g、良姜8g、丁香7g、白芷8g、干姜6g、白砂糖150g、盐70g、味精120g、生活饮用水15000g。

5.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 取净土番鸭洗净沥干，待用；
- b) 取肉桂、桂叶、砂仁、肉蔻、甘草、草果、良姜、丁香、白芷、干姜洗净沥干，平均分成 3 份（每份 25g），包成香料包，并做好可区分的标记待用。

5.3 成品制作

按下列步骤进行卤鸭的制作：

- a) 取一口直径约 45cm 的锅，倒入生活饮用水，大火烧开；
- b) 将 6 只净土番鸭放入锅中，加入 1 份香料包、盐、味精、白糖，大火烧开；
- c) 转中小火，盖上锅盖卤制 50min~60min，将鸭捞出；
- d) 重复 b)、c) 步骤操作 2 次；
- e) 锅中放入 6 只净土番鸭继续卤制 50min~60min，捞出鸭和第 1 次放入的香料包；
- f) 循环 b)、c)、d)、e) 步骤卤制。

注1：卤制期间，每15min翻动鸭身1次帮助均匀入味。
注2：卤制期间，卤汤蒸发低于鸭身时，可适当加水 and 调味料。
注3：卤汤可滤除杂质，留取汤汁，妥善保存备用。

6 感官要求

- 6.1 卤鸭的成品感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	酱色油亮
质地	鸭肉肉质细嫩鲜美
口味	卤香浓郁
形态	可整鸭，可斩块状
杂质	无异物

6.2 卤鸭典型形态示例参见附录 A。

7 卫生要求

7.1 制作卤鸭应按照 GB 31654 规定的要求执行。

7.2 从事卤鸭制作的餐饮服务经营者必须遵守《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕12 号）相关要求。

附 录 A
(资料性)
卤鸭典型形态示例

卤鸭典型形态示例见图A. 1。



图 A. 1 卤鸭

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告（2018）12号）
 - [2] 洪卜仁、许晓春. 厦门饮食文化[M]. 厦门：厦门大学出版社，2017.
-