

DB411481

永 城 市 地 方 标 准

DB 411481/T 006—2017

永城传统小吃制作技术规程 芒山卤羊头

2017 - 04 - 18 发布

2017 - 05 - 01 实施

永城市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由永城市餐饮协会提出。

本标准主要起草单位：永城市质量技术监督局、永城市餐饮协会

本标准主要起草人：聂强、蔡俊峰、宋德峰

本标准为首次发布

引 言

永城传统小吃芒山卤羊头是享誉省内外的地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，推广永城芒山卤羊头小吃的加工、制作，引导小吃产业标准化、连锁化、规模化发展，特制定本标准。

永城传统小吃制作技术规程 芒山卤羊头

1 范围

本标准规定了永城传统小吃芒山卤羊头的术语和定义、设施要求、原料要求、制作过程和制作工艺要求。

本标准适用于永城传统小吃芒山卤羊头制作、加工过程（以下简称芒山卤羊头）

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 5461 食用盐（含 2 号修改单）

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/16153 饭馆（餐厅）卫生标准

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准

4 设施和原料要求

4.1 设施要求

从事芒山卤羊头的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB/T 16153-1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260 号）》要求。

4.2 原料要求

4.2.1 鲜羊头应符合 GB 2707-2005 的要求（散养山羊头）

4.2.2 食用盐应符合 GB5461-2000 的要求

4.2.3 生活饮用水应符合 GB 5749-2006 的要求。

4.2.4 良姜、八角、花椒、丁香、草果、肉蔻等香辛料调味品的质量应符合 GB/T 15691-2008 的要求。

5 芒山卤羊头制作工艺

5.1 配料

5.1.1 主料：羊头 50 kg

5.1.2 辅料：高汤 60 kg，食用盐 600 g，良姜、丁香、草果、肉蔻、花椒、八角等 16 种调料共 300g。

5.2 浸泡

将鲜羊头去角除皮，把羊头下巴骨砍断，清洗干净，放入清水浸泡1~2小时。再把羊嘴掰开，用小毛刷探进口内刷洗口腔，并在水内来回移动着刷洗，将口、鼻、耳内的脏物刷出，然后换新水再洗2次。控净水，等待入锅。

5.3 炖制

先把高汤兑入锅中再放入调料包，然后把高汤用大火烧开后加入盐，把浸泡处理好的羊头放入锅中，继续大火烧开后，文火闷制1.5小时左右，再大火烧开后20分钟就可以出锅了。

5.4 出锅

将卤制好的羊头放入盘中即可食用。

6 成品要求

芒山卤羊头不膻不腻，骨肉分离，香软可口，四季皆宜。
