

DB411481

永 城 市 地 方 标 准

DB 411481/T 004—2017

永城传统小吃制作技术规程 太丘手抓羊肉

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、曹世界

本标准为首次发布。

引 言

永城传统小吃太丘手抓羊肉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，推广永城太丘手抓羊肉小吃的加工、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 太丘手抓羊肉

1 范围

本标准规定了永城传统小吃太丘手抓羊肉的术语和定义、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太丘手抓羊肉制作、加工过程（以下简称太丘手抓羊肉）。

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 2720 食品安全国家标准 味精

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 30383 生姜

SB/T 10026 洋葱

GB/T 7900 白胡椒

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

从事太丘手抓羊肉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 羊肉应符合 GB 2707-2005 的要求（1-2 年龄公山羊）。

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 味精应符合 GB 2720-2015 的要求。
- 4.2.5 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.2.6 洋葱应符合 SB/T 10026-1992 的要求。
- 4.2.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.2.8 花椒、白胡椒、辣椒、白芷等香辛料调味品的质量应符合 GB/T 15691-2008 的要求。

5 太丘手抓羊肉制作工艺

5.1 配料

5.1.1 主料：鲜羊肉肋排 5 kg

5.1.2 辅料：生活饮用水 4kg、食用盐 100g、味精、鸡精各 150g~200g，洋葱 250 g、生姜 100 g、花椒、辣椒、白胡椒、白芷等各 50 g。

5.2 浸泡

将鲜羊肉肋排剁成2两左右的肉块，放入清水中浸泡20分钟。大火把水烧开，将泡好的羊肉块放进锅内煮4-5分钟，撇去血沫捞出，再放进冷水里浸泡备用。

5.3 炖制

用大火把锅内的冷水烧开后，将备用的羊肉块、生姜、花椒、辣椒、白胡椒、白芷等大料放入锅内，用大火炖30分钟，在炖制过程中不盖锅盖，然后放入盐、味精、鸡精，再盖上锅盖文火焖10分钟，即可出锅。

5.4 出锅

羊肉入盘，将洋葱、香菜放在羊肉上面，泼少许羊肉汤即成。

6 质量要求

太丘手抓羊肉肥而不腻、肉香汤浓、香而不膻、肉质细嫩，食后满口留香、回味悠长，而且具有御寒保暖，健胃益脾，养肝补肾等功效。