DB411481

永城市地方标准

DB 411481/T 003—2016

|  |
| --- |
|  |

永城传统小吃制作技术规程 sa汤

|  |
| --- |
|  |
|  |

2016 - 11 - 22发布

2016 - 12 - 01实施

永城市质量技术监督局   发布

目  次

[前言 II](#_Toc466300446)

[引言 III](#_Toc466300447)

[1　范围 1](#_Toc466300448)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc466300449)

[3　术语和定义 1](#_Toc466300450)

[4　设施和原料要求 1](#_Toc466300451)

[5　Sa汤的制作工艺 2](#_Toc466300452)

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、李锋

本标准为首次发布。

引  言

永城sa汤为永城传统地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，规范推广永城sa汤小吃的加工、制作，特制定本标准。

永城传统小吃制作技术规程 sa汤

1. 范围

本标准规定了永城传统小吃sa汤的定义、设施和原料要求、制作过程和制作工艺要求。

标准适用于永城传统小吃sa汤制作、加工过程（以下简称sa汤）。

1. 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 9959.1 鲜、冻片猪肉

SB/T 10656 猪肉分级

GB 16869 鲜、冻禽产

SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 1351 小麦

GB 5461 食用盐

GB 8233 芝麻油

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30381 桂皮

NY/T 743-2012 绿色食品 绿叶类蔬菜

GB/T 30391 花椒

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）

1. 术语和定义

下列术语和定义适用本标准

1. 设施和原料要求
   1. 设施要求

宜选用特制铁锅

* 1. 原料要求
     1. 猪棒子骨 应符合GB 9959.1-2001和SB/T 10656-2012的要求。
     2. 鸡 宜选用三年以上散养的母鸡，应符合GB 16869-2005的要求。
     3. 鲜鸡蛋 应符合SB/T 10638-2011。
     4. 水 应符合GB 5749-2006 的要求。
     5. 食用盐 应在符合GB5461－2000 要求的条件下，宜使用加碘的盐。
     6. 芝麻油 应符合GB 8233-2008的要求。
     7. 小麦仁 应符合GB 1351-2008的要求。
     8. 大料（花椒、桂皮、草果、草寇 、香叶等）应符合GB/T 15691的要求。
     9. 香菜 应符合NY/T 743-2012的要求

1. Sa汤的制作工艺
   1. 配料
      1. 主料：猪棒子骨3kg，鸡2 kg，小麦仁1kg。
      2. 辅料：水35 kg，食用盐0.75 kg，大料包（花椒、桂皮、草果、草寇 、香叶等）600g，鸡精150g，味精120g，白糖100g，芝麻油适量，香菜适量。
   2. 熬汤

将猪棒子骨、鸡和小麦仁清洗干净后，放入锅中，然后向锅内加水，再放入大料包，大火烧至沸腾，转文火继续炖12小时，此时鸡都炖化了，麦仁煮得透烂，汤基本做成，将汤留待第二天用。

* 1. 冲调

第二天早上，在熬制的汤中加入盐、鸡精、味精、白糖，二次加热至沸腾，然后把生鸡蛋打入碗中，搅拌均匀，用滚热的高汤把碗里的鸡蛋直接冲开。为了避免留下生蛋的腥气，师傅得有足够臂力和准头，把煮沸的高汤举到半米高空，手腕一扬间，高温与速度兼备，一碗蛋花简直冲得气势如虹。将冲调好的撒汤上面撒上香菜、淋上芝麻油即可食用。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_