

ICS 67.120.10

CCS X 22

T/QSX

团 体 标 准

T/QSX 0018—2024

花儿餐饮 大通生烤羊排

2024 - 12 - 16 发布

2025 - 1 - 16 实施

青海省食品工业协会 发布

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。

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。

本文件由青海省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：大通回族土族自治县市场监督管理局、大通回族土族自治县餐饮行业协会、青海锦锡锋餐饮有限公司、大通烧鹅仔酸辣粉。

本文件主要起草人：杨芝君、杨亚茹、白雅婷、鲁世珍、鲁国元、王寿元、马建名、郭雪莲、吴晓月、柴生堂、王忠平、李文兰、郑生熬、张建全。

花儿餐饮 大通生烤羊排

1 范围

本文件规定了大通生烤羊排的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具、制作工序及工艺、卫生管理及最佳食用条件。

本文件适用于大通地区烤制的羊排。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

草膘羊

以草为主食饲养、在自然环境下生长，体内脂肪相对较少，并保持着肉质细嫩的羊，又称饲草肥羊。

3.2

生烤

将备好的新鲜原料，用以木炭、煤炭作为发热源产生的火焰加热制熟的技艺。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 应选择青海当地 5~9 个月龄草膘羊的鲜肉或冷鲜肉，并应符合 GB/T 9961 的规定。选取肥瘦相间的羊肋条，肌肉红色应均匀，有光泽，脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色。肌纤维致密、坚实，有弹性，指压后凹陷立即恢复。

4.1.2 鲜肉或冷鲜肉的贮存及管理应符合 GB 20799 的规定，存放在相对湿度 75%~84%的贮藏间或冷藏柜中，贮存时间不应超过 24 h。

4.2 辅料

食用盐应符合 GB 2721 规定、味精应符合 GB 2720 规定、食用油应符合 GB 2716 规定、香辛料应符合 GB/T 15691 规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

以木炭、煤炭为燃料的烤炉。

5.2 炊具

宜选用食品用不锈钢烤盘、不锈钢长签。

6 制作工序及工艺

6.1 制作工序

工序包括备料—烤炉准备—烤制—装盘。

6.2 制作工艺

6.2.1 备料

将单根羊排切割为 8 cm~12 cm 的长条，准备好辅料。

6.2.2 烤炉准备

点燃烤炉内的木炭或煤炭，待火焰燃烧稳定变红后备用。

6.2.3 烤制

用不锈钢长签沿长度方向整齐的穿过备好的羊排，每根签子穿一块，将穿好的羊排搭在烤炉上烤制，待羊肉表面由红变淡时撒上食用盐、淋上食用油后翻面继续烤制，当羊排表面有油泡翻滚时撒香辛料，撒料时多次、迅速翻转羊排，确保撒料均匀，再烤制 3min 至羊排入味且表面呈金黄时可以装盘。

6.2.4 装盘

每 500 g 羊排宜选用长 26 cm、宽 20 cm 的长方形盘盛装。

7 卫生管理

卫生管理应符合 GB 14881 规定。

8 最佳食用条件

羊排出炉后 5 min 内、温度在 55℃~80℃食用口感最佳。

全国团体标准信息平台