

# T/YCCY

## 阳城县餐饮行业协会团体标准

T/YCCY 012—2024

### 阳城西池猪肘制作规范

Yangcheng west pool pig elbow production specification

2024 - 12 - 04 发布

2024 - 12 - 05 实施

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 阳城西池猪肘制作规范 Yangcheng west pool pig elbow production specification....	1
4 原材料及要求 .....	1
4.1 原材料 .....	1
4.2 要求 .....	1
5 设备与工具 .....	2
6 制作工艺 .....	2
6.1 制作方法 .....	2
6.2 成品图片 .....	2
7 盛具 .....	3
8 卫生要求 .....	3

## 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。

本文件由阳城县聚家乐餐饮管理有限公司提出。

本文件由阳城县餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：阳城县聚家乐餐饮管理有限公司、阳城县城荣泽快餐店。

本文件主要起草人：张学锋、原志强。

# 阳城西池猪肘制作规范

## 1 范围

本文件规定了阳城西池猪肘的术语和定义、原材料及要求、设备与工具、制作工艺、盛具和卫生要求。

本文件适用于阳城西池猪肘的制作。

## 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 2716-2018 食品安全国家标准 植物油

GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 7652-2016 八角

GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第三部分：分部位分割猪肉

GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品 名称

GB/T 19676-2022 畜禽肉质量分级 鸡肉

GB/T 22300-2008 丁香

GB/T 30381-2013 桂皮

GB/T 30383-2013 生姜

GB/T 30391-2013 花椒

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 阳城西池猪肘 Yangcheng Xichi Braised Pork Elbow

阳城西池猪肘以猪肉为主料，通过传统手法制作而成，是阳城县的一道传统非遗美食。

## 4 原材料及要求

### 4.1 原材料

主料：鲜猪肘1500g、老母鸡1000g、猪棒骨500g；

辅料：葱段50g、姜片30g、食用油5g、白冰糖50g、酱油50g、盐40g、草果15g、白蔻10g、小茴香3g、桂皮8g、八角10g、砂仁6g、丁香2g、花椒5g、白芷15g、陈皮10g。

### 4.2 要求

4.2.1 食用油应符合 GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油的相关要求；

4.2.2 酱油应符合 GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油的相关要求；

4.2.3 盐应符合 GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐的相关要求；

4.2.4 食糖应符合 GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖的相关要求；

4.2.5 八角应符合 GB/T 7652-2016 八角的相关要求；

- 4.2.6 鲜猪肘应符合 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第三部分：分部位分割猪肉的要求；
- 4.2.7 葱段、草果、白蔻、小茴香、砂仁、白芷、陈皮应符合 GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品 名称的相关要求；
- 4.2.8 鸡肉应符合 GB/T 19676-2022 畜禽肉质量分级 鸡肉的相关要求；
- 4.2.9 丁香应符合 GB/T 22300-2008 丁香的相关要求；
- 4.2.10 桂皮应符合 GB/T 30381-2013 桂皮的相关要求；
- 4.2.11 生姜应符合 GB/T 30383-2013 生姜的相关要求；
- 4.2.12 花椒应符合 GB/T 30391-2013 花椒的相关要求。

## 5 设备与工具

阳城西池猪肘通用设备和工具及用途见表1。

表1 阳城西池猪肘通用设备和工具及用途

通用设备和工具	用途
加工设备：切片机、蒸笼、案板、菜刀；	原料初加工
冷藏设备：冰箱、冰柜；	冷冻
烹饪加工设备和用具：炒灶、汤锅；	加工
计量和测量工具：克称、电子称台。	计量、测量

## 6 制作工艺

### 6.1 制作方法

阳城西池猪肘制作方法见表2。

表2 阳城西池猪肘制作方法

名称	制作步骤	感官
初加工	1. 将猪肘清洗干净后和老母鸡、猪棒骨放置水中浸泡2h，期间多次换水，直至无血水渗出，捞出控干备用。	无血水渗出
制作上汤	1. 锅中加入5kg清水，放10g姜、20g葱，分别将老母鸡、猪棒骨焯水洗净备用； 2. 将10kg桶锅中加入7kg清水，将焯水后的老母鸡、猪棒骨放入锅内，大火烧开后转小火煮制150min，捞出鸡肉、棒骨和葱姜，即成上汤。	上汤颜色呈白色
制做卤水	1. 将香料清洗后放入香料袋中系紧备用； 2. 将炒锅上火烧热，加入5g油，10g水，放入白冰糖50g，翻炒至枣红色起小泡时，加入开水，烧至充分融合，倒出备用； 3. 将盛有上汤的桶锅重新上火，倒入炒好的糖色，放入备好的香料袋、姜片20g、葱30g、酱油50g、盐50g，转小火煮30min后捞出葱姜即成卤水（多次使用后即成老卤）。	卤水呈褐红色
制作	1. 将加工好的猪肘焯水洗干净； 2. 将卤水桶置于火上烧沸后放入猪肘，转小火卤2.5h左右至软烂入味，捞出沥干卤水即可食用。（搭配醋蒜汁食用口味更佳）	酱香味浓，软烂适口

### 6.2 成品图片

阳城西池猪肘见图1。

图1 阳城西池猪肘



#### 7 盛具

宜选用直径30cm左右的圆盘。

#### 8 卫生要求

阳城西池猪肘制作卫生要求应符合GB 14881的规定。

---