

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 006—2025

内蒙古地理标志美食名菜 炖达茂草原羊肉

Geographical indication gastronomic delicacy: stewed damao grassland lamb

2025 - 05 - 26 发布

2025 - 06 - 10 实施

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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局指导，内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会提出。

本文件由内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会（SAM/TC 41）归口。

本文件起草单位：内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：牛银祥、焦勇、陈志伟、白永红、陈义、马振华、董振华、徐霞、陈程、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。

内蒙古地理标志美食名菜 炖达茂草原羊肉

1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜炖达茂草原羊肉的菜品特点、原料及要求、烹饪器具、制作工序、感官要求、食用方法、卫生和安全要求。

本文件适用于内蒙古地理标志美食名菜炖达茂草原羊肉的制作。

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/T 5461 食用盐
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
GH/T 1439 小茴香
SB/T 10416 调味料酒
DB15/T 1169 地理标志产品 达茂草原羊

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炖 stew

将经过加工的原料放入锅中，加入鲜汤和调味品长时间加热成菜的方法。

3.2

焯水 parboil

将初加工的原料放入水锅中加热至半熟或全熟，取出以备进一步烹调或调味的过程。

4 菜品特点

- 4.1 原材地道：精选达茂草原羊，肉质紧实鲜嫩，富含营养，赋予菜品独特草原风味。
- 4.2 汤清味醇：小火慢炖出清澈汤汁，融合多种香料，滋味醇厚，鲜香馥郁且毫无膻气。
- 4.3 肉烂适口：羊肉炖煮至软烂，口感细腻，易咀嚼，入口即能感受到草原美食的质朴。

5 原料及要求

5.1 原料

- 5.1.1 主料：达茂草原羊肉 1000g。
- 5.1.2 调料：姜片 50g、葱段 50g、料酒 15g、食用盐 15g、茴香 50g、花椒 15g。

5.2 要求

- 5.2.1 达茂草原羊肉应符合 DB15/T 1169 的规定。

- 5.2.2 姜片应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.2.3 葱段应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.2.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.2.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.2.6 茴香应符合 GH/T 1439 的规定。
- 5.2.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

6 烹饪器具

烹饪用容器应选用食用级器具，灶具宜选用燃气灶。操作间使用的称量器具经计量检定部门检定合格，并有检定合格证。

7 制作工序

7.1 前期处理

- 7.1.1 羊肉处理：将羊肉切成约 3~4cm 见方的块，放入清水中浸泡 1~2 h（期间换水 2~3 次），泡出羊肉中的血水，减少腥味。
- 7.1.2 焯水：浸泡后的羊肉冷水下锅，加入姜片、料酒，水开后煮 3~5min，去掉浮沫。捞出羊肉，用热水冲洗干净，沥干水分备用。

7.2 烹饪过程

- 7.2.1 炖煮：将焯好水的羊肉放入砂锅中，加入清水并没过羊肉约 5~6cm。放入葱段、姜片、花椒、八角，大火烧开后转小火慢炖。炖煮时间 1.5~2h。
- 7.2.2 调味：炖煮至羊肉熟烂，加入适量的盐调味，继续炖煮 10~15min。
- 7.2.3 提鲜：出锅前撒入少许白胡椒粉提鲜，搅拌均匀，再撒上葱花即可。

7.3 装盘

宜选用直径35cm的瓷盆或加热容器。羊肉连同汤汁一起盛入器皿中，见图1。



图1 内蒙古地理标志美食名菜 炖达茂草原羊肉装盘效果

7.4 关键控制要求

应选取纯正达茂草原羊，处理时充分浸泡、焯水除尽血水，炖煮中以砂锅小火慢炖保证时长，精准把控调料用量，使羊肉熟烂入味、汤汁鲜香无膻味。

8 感官要求

炖达茂草原羊肉菜品的感官应符合表1的要求。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 炖达茂草原羊肉感官指标

项目	指标
色泽	汤清肉嫩
香味	肉香浓郁
形态	块状
质感	肉质软嫩
口味	口感咸鲜细腻

9 食用方法

从成品出锅至食用，时间不超过5min为宜。

10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。