

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 007—2025

内蒙古地理标志美食名菜 呼伦贝尔黑木耳 烧牛蹄筋

Geographical indication gastronomic delicacy: braised beef tendon with black fungus

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、陈义、许晓娇、吴猛、陈慧、白永红、马振华、董振华、焦勇、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 呼伦贝尔黑木耳烧牛蹄筋

1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜呼伦贝尔黑木耳烧牛蹄筋的菜品特点、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呼伦贝尔黑木耳烧牛蹄筋的制作。

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 1445 绵白糖
GB/T 5461 食用盐
GB/T 6192 黑木耳
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 18186 酿造酱油
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GH/T 1172 姜
SB/T 10416 调味料酒
LS/T 3228 花生色拉油
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
DB15/T 1729 呼伦贝尔牛肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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 食材特色鲜明：选用呼伦贝尔优质黑木耳，肉质肥厚、质地爽滑，搭配嚼劲十足的牛蹄筋，食材组合独具风味。

4.2 口感层次丰富：黑木耳爽脆，牛蹄筋弹牙软糯，二者在烹饪中相互融合，带来既有韧性又有脆感的多元口感。

4.3 味道浓郁醇厚：经精心烹制，调料入味，成菜色泽诱人，兼具鲜香与咸香，滋味浓郁，令人回味。

5 原料及要求

5.1 原料

5.1.1 主料：呼伦贝尔牛蹄筋 300g、呼伦贝尔黑木耳 100g。

5.1.2 配料：葱 50g、姜 30g、蒜 20g。

5.1.3 调料：干辣椒 10g、料酒 10g、生抽 20g、老抽 10g、白糖 10g、盐 10g、鸡精 3g、淀粉 15g、食用油 50g。

5.2 要求

5.2.1 呼伦贝尔牛蹄筋应选用产自呼伦贝尔新鲜牛蹄筋，应符合 DB15/T 1729 的规定。

5.2.2 呼伦贝尔黑木耳应选用产自呼伦贝尔新鲜黑木耳，应符合 GB/T 6192 的规定。

5.2.3 葱应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

5.2.5 蒜应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.6 干辣椒应符合 NY/T 1711 的规定。

5.2.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

5.2.8 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。

5.2.9 老抽应符合 GB/T 18186 的规定。

5.2.10 白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

5.2.11 盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.2.12 鸡精应符合 SB/T 10415 的规定。

5.2.13 淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

5.2.14 食用油应符合 LS/T 3228 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 黑木耳泡发：将呼伦贝尔黑木耳放入温水中浸泡 3~4 h，直至完全泡发。泡发后，去除根部杂质，用清水洗净，撕成小朵备用。

7.1.2 牛蹄筋处理：牛蹄筋洗净，放入锅中，加入足量清水，大火煮开后转小火煮 1.5~2 h，直至牛蹄筋熟透变软。捞出晾凉后，切成小段备用。

7.1.3 配料准备：葱切段，姜切片，蒜切末，干辣椒剪成小段。

7.2 烹饪步骤

7.2.1 炒香配料：锅中倒入适量食用油，油热后放入葱段、姜片、蒜末和干辣椒段，小火煸炒出香味。

7.2.2 煸炒牛蹄筋：加入切好的牛蹄筋段，转中火翻炒均匀，让牛蹄筋充分吸收配料的香味。

7.2.3 调味：加入料酒去腥，生抽提鲜，老抽上色，翻炒均匀后，再加入白糖提味。

7.2.4 加水炖煮：往锅中加入清水，没过牛蹄筋，大火烧开后转小火炖煮 10~15min，使牛蹄筋更加入味。

7.2.5 加入黑木耳：放入撕好的黑木耳，继续炖煮 5~8min，让黑木耳吸收牛蹄筋的汤汁，同时保持其爽滑口感。

7.2.6 收汁勾芡：根据个人口味加入适量盐和鸡精调味，然后开大火收汁。待汤汁浓稠时，加适量水淀粉，慢慢倒入锅中，边倒边搅拌，使汤汁变得更加浓稠，均匀包裹在牛蹄筋和黑木耳上。

7.3 装盘

宜选用直径35cm的瓷盆或加热容器装盘，见图1。



图 1 内蒙古地理标志美食名菜 呼伦贝尔黑木耳烧牛蹄筋装盘效果

7.4 关键控制要求

选料上确保呼伦贝尔黑木耳的纯正及牛蹄筋的新鲜优质；处理时要充分泡发木耳、恰当炖煮牛蹄筋至合适软硬度；烹饪中精准把控调料用量与火候，以保证黑木耳脆爽、牛蹄筋软糯，二者味道相互交融。

8 感官要求

呼伦贝尔黑木耳烧牛蹄筋菜品感官应符合表1的要求。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 呼伦贝尔黑木耳烧牛蹄筋感官指标

项目	指标
色泽	色泽红亮
香味	肉香醇厚、菌香清新
形态	牛蹄筋与黑木耳相互交错、融合，分布错落有致
质感	软糯与爽脆两种截然不同的质感相互交织
口味	牛蹄筋的醇厚肉香、黑木耳的清新菌香以及浓郁的酱汁香味相互交融

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。