

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 010—2025

内蒙古地理标志美食名菜 敖汉小米羊肉狮子头

Geographical indication gastronomic delicacy: Lion's Head Meatballs with Aohan
Millet and Mutton

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、董振华、李永军、白永红、陈义、马振华、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 敖汉小米羊肉狮子头

1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜敖汉小米羊肉狮子头的菜品特点、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敖汉小米羊肉狮子头的制作。

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 9961 鲜、冻胴体羊肉
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 39438 包装鸡蛋
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1044 绿色食品 藕及其制品
DB15/T 965 地理标志产品 敖汉小米

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 菜品特点

- 4.1 食材地道：精选赤峰本地优质羊肉与特色小米，融入地域风味食材，彰显独特地方特色。
- 4.2 工艺讲究：历经精细剁馅、巧妙调馅、精准蒸制等工序，制作一丝不苟。
- 4.3 口感丰富：软糯有嚼劲，羊肉鲜嫩多汁，米香肉香完美交融。

5 原料及要求

5.1 原料

- 5.1.1 主料：阿鲁科尔沁羊肉 500g、敖汉小米 150g。
- 5.1.2 配料：鸡蛋 1 个、藕丁 30g。
- 5.1.3 调料：沙葱 20g。

5.2 要求

- 5.2.1 羊肉应选用赤峰当地阿鲁科尔沁羊肉，并符合 GB/T 9961 的规定。
- 5.2.2 敖汉小米应符合 DB15/T 965 的规定。
- 5.2.3 鸡蛋应符合 GB/T 39438 的规定。
- 5.2.4 藕丁应符合 NY/T 1044 的规定。
- 5.2.5 沙葱应符合 NY/T 744 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 食材处理

羊肉和藕切成丁状，姜切末。

7.2 调制肉馅

将切好的羊肉丁加入姜末，分三次加水搅拌上劲。再加入藕丁、鸡蛋，继续搅拌均匀。

7.3 炖煮成型

将调好的肉馅制成丸子，温水下锅炖2h。

7.4 关键控制要求

要把控食材选用（阿鲁科尔沁羊肉、敖汉小米等），处理好食材切配，注重肉的肥瘦比例、米和肉的比例，温水炖煮 2 h，最后出锅加汤放沙葱。

7.5 装盘

炖好后出锅放入炖盅，加入汤，再放入沙葱，呈现羊肉与谷物完美结合的特色。见图1。



图 1 内蒙古地理标志美食名菜 敖汉小米羊肉狮子头装盘效果

8 感官要求

敖汉小米羊肉狮子头感官应符合表1的要求。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 敖汉小米羊肉狮子头感官指标

项目	指标
色泽	金棕翠润
香味	肉香米香，交融悠长
形态	圆润饱满、汤中浮珠
质感	米润肉滑，层次分明
口味	肉嫩米糯，藕脆爽口

9 食用方法

从成品出锅至食用，时间不超过5min为宜。可就着炖盅里的汤汁，或依个人喜好撒上调料增添风味。

10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。