

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 011—2025

内蒙古地理标志美食名菜 烤阿巴嘎乌冉克羊

Geographical indication gastronomic delicacy: shangdu traditional whole roast sheep
with skin

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、陈程、刘旭旭、陈义、马振华、董振华、焦勇、徐霞、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。

内蒙古地理标志美食名菜 烤阿巴嘎乌冉克羊

1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜烤阿巴嘎乌冉克羊的菜品特点、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烤阿巴嘎乌冉克羊的制作。

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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 22267 孜然
- 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 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
- LS/T 3228 花生色拉油
- SB/T 10416 调味料酒
- NY/T 493 胡萝卜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烫皮 local snack

用开水浇淋在加工好的原料表面的一种加工方法。

4 菜品特点

- 4.1 原料珍稀：精选乌冉克羊，肉质独特，为烤全羊奠定高品质基础。
- 4.2 风味浓郁：外皮金黄酥脆，内里鲜嫩多汁，肉香四溢，完美融合草原风情与传统烤艺。
- 4.3 口感丰富：既有外皮的焦香爽脆，又有羊肉的细腻软嫩，层次分明。

5 原料及要求

5.1 原料

5.1.1 主料：阿巴嘎乌冉克羊 2~3 岁羯羊 1 只。

5.1.2 调料：大葱白、姜、蒜、圆葱、西芹、胡萝卜、花椒、辣椒、孜然、香叶、白扣、小茴香、盐、料酒、酱油、糖、味精。

5.2 要求

5.2.1 阿巴嘎乌冉克羊应选用新鲜羊，应符合 GB/T 9961 的规定。

5.2.2 大葱应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

5.2.4 蒜应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.5 圆葱应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.6 西芹应符合 NY/T 743 的规定。

5.2.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

5.2.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

5.2.9 辣椒应符合 NY/T 1711 的规定。

5.2.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

5.2.11 香叶应符合 GB/T 15691 的规定。

5.2.12 白扣应符合 GB/T 15691 的规定。

5.2.13 小茴香应符合 GH/T 1439 的规定。

5.2.14 盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.2.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

5.2.16 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

5.2.17 糖应符合 GB/T 1445 的规定。

5.2.18 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

6 烹饪器具

宜选用以梭梭木或果木为燃料的砖砌传统烤炉，或以电为发热源的电烤箱、电焗炉，或以煤炭、煤气为燃料的钢铁、耐火土混合炉。宜选用固定全羊造型的铁架、钢架。应选用符合国家规定的计量器具。

7 制作工序

7.1 刀工

将全羊腹腔内部及前后腿部划十字花刀，应避免划破羊皮。

7.2 烹调

7.2.1 将香芹、胡萝卜、洋葱、香菜、食用盐、香叶等混匀后涂抹于全羊内部，用羊筋丝缝合刀口，腌制 12h。

7.2.2 将带皮全羊用清水洗干净，用开水烫皮，固定在铁架上。

7.2.3 将烤炉或烤箱预热至 220℃，将晾好皮的全羊放入，30min 后将温度降至 180℃。

7.2.4 在 180℃ 下烤制 150min。

7.2.5 将全羊取出，用饴糖稀释液将羊表皮涂抹均匀。

7.2.6 将炉内温度提升至 200℃，放入全羊，再烤制 30min，出炉。

7.2.7 将烤熟的全羊放入长方形盘中，去掉铁架。

7.3 装盘

进行相关仪式后，将全羊皮取下切块，肉剔出切片，骨头按照骨节缝隙拆解成自然块装入盘内，骨上覆盖肉，肉上覆盖皮即可。装盘见图 1。



图 1 内蒙古地理标志美食名菜 烤阿巴嘎乌冉克羊装盘效果

7.4 关键控制要求

应掌握好烤制时间和温度。

8 感官要求

烤阿巴嘎乌冉克羊感官应符合表1的要求。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 烤阿巴嘎乌冉克全羊感官指标

项目	指标
色泽	金红透亮，无焦糊
香味	肉香浓郁
形态	全羊原型
质感	皮酥脆，肉鲜嫩
口味	以咸鲜为主，可随蘸料调整口味

9 食用方法

食用时可蘸椒盐面直接食用，也可用荷叶饼夹入葱丝、黄瓜丝、蘸甜面酱卷包食用。从全羊出炉到食用，时间不超过20min、温度不低于80℃为宜。

10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。