

T/YLPX

玉林市烹饪协会团体标准

T/YLPX 005—2025

玉林炒牛料制作技术规程

Technical regulations for making Yulin Beef Offal

2026-01-01 发布

2026-01-31 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由玉林市烹饪协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：玉林市检验检测研究院、玉林师范学院、广西工贸高级技工学校、玉林市烹饪协会、玉林市国际香料与大健康产业研究院、玉林市食品药品认证审评中心。

本文件主要起草人：唐任、覃俊杰、梁科平、李冠、黄博、滕永军、樊海光、黄明验、周健、莫东森、朱春林、莫飞林、陈荣、梁科容、何芷君、欧安军、罗舒瑶、刘鹏飞、鲁煊、陈祥念、龙杰、李杏兰。

玉林炒牛料制作技术规程

1 范围

本文件界定了玉林炒牛料的术语和定义，规范了加工过程卫生要求、技术要求、制作工艺、盛装。本文件适用于玉林炒牛料的加工制作。

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 2707	食品安全国家标准	鲜(冻)畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14934	食品安全国家标准	消毒餐(饮)具
GB 31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

玉林炒牛料 Yulin Beef Offal

以新鲜牛肉及其内脏为主料，以豌豆、酸笋为辅料，经刀工处理、腌制后猛火快炒而成的具有玉林地方风味的菜肴。

3.2

牛杂

主要指炒牛料中牛的内脏及其他部位，主要包括包括牛玄缸、牛百叶、牛肠、牛黄喉等部位。

3.3

横纹切制

玉林炒牛料制作的核心工艺之一，即指横着牛肉肌肉纹理的进行切割的加工处理方法。

3.4

猛火快炒

玉林炒牛料制作的核心工艺之一，指在高温热油的锅中，将切配腌制好的原料快速翻炒的烹调方法。

3.5

镬气

因猛火快炒使食材在高温锅中快速受热，产生的一种独特香气和口感状态。

4 加工过程卫生要求

应符合GB 31654的规定。

5 技术要求

5.1 主料

5.1.1 牛肉

选用符合GB 2707要求的新鲜牛肉，优先选择牛腱子肉等适合快炒的部位，肉质应紧实有弹性，无异味、无淤血。

5.1.2 牛内脏及部位

选用新鲜的牛玄缸、牛百叶、牛肠、牛黄喉等，需经彻底清洗去除杂质、异味，符合食品安全要求。

5.2 辅料

5.2.1 酸菜、酸笋

应符合GB 2714的规定。

5.2.2 豌豆、生姜、葱、青蒜、芹菜

应新鲜、具有正常的色泽、气味、滋味，无霉变，无杂质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.3 调味料

使用的品种及用量见附录A，其质量应符合国家相关标准的规定。

5.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6 制作工艺

6.1 制作流程

玉林牛料制作工艺流程图见图1。

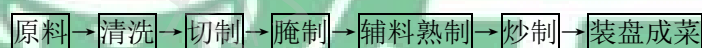


图1 玉林牛料制作工艺流程图

6.2 原料加工

6.2.1 清洗

牛肉洗净表面血水；牛内脏及其他部位根据不同品种分别采取相应方法进行初加工并清洗干净；辅料洗净沥干水分。

6.2.2 牛料切制

按照“横纹切制”要求处理，牛肉竖刀切成（3~5）cm见方的薄片；牛百叶先顺纹切再横向切成（0.5~1.0）cm厘米宽的小条；牛玄缸偏厚处切十字花刀，再切成块状；牛肠切成每段（3~5）cm，且每段中间划（3~4）刀；牛黄喉根据口感需求切成适宜大小。

6.2.3 配菜切制

青蒜茎切斜刀厚片，青蒜叶、芹菜、葱白切段，酸笋、酸菜切成粗丝。

6.3 腌制

将切好的牛料放入容器中，按配方（见附录A）比例加入调味料，搅拌均匀，腌制（5~8）min，使其初步入味。

6.4 辅料熟制

6.4.1 鲜豌豆

将鲜豌豆放入锅中,加入适量的水、食用盐,大火烧开后转中火加热至豌豆软烂、能轻松捏碎的程度即可装入盛菜碟中垫底备用。

6.4.2 酸笋、酸菜

将准备好的酸笋、酸菜丝炒干水分,放入适量食用油、食用盐、生抽、蚝油、白砂糖调味翻炒装入盛菜碟中备用。

6.5 牛料炒制

猛火热锅倒入适量食用油(以能覆盖锅底且略有富余为宜),油温升至七成热(180℃~200℃)。下姜丝、葱白段、青蒜茎段料头爆香(8 s~10 s),再加入腌制好的牛料快速翻炒至表面变色(1 min~2 min)接着放入芹菜段、青蒜段继续翻炒(30 s~60 s),至食材熟透且保持鲜嫩,调味勾芡、淋少许明油出锅,装入盛装有配菜的碟中。

7 盛装

7.1 盛器

宜采用浅口容器装盘,其质量符合GB 14934的要求。

7.2 装盘

以熟制的豌豆、酸笋、酸菜丝装盘底,上面覆盖炒制好的牛料即可。

7.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
盛装形态	拼摆整齐,层次分明、造型饱满
色 泽	牛肉及牛内脏色泽鲜亮,配菜色泽自然,整体色调协调
口 感	牛肉嫩滑,牛玄缸脆口,牛百叶有嚼劲,配菜爽脆,口感丰富有层次
味 道	“镬气”浓郁,突出牛料本身的鲜香,调料香味与食材本味融合,无腥味、异味

附 录 A
(资料性)
玉林炒牛料制作配方

参见表A.1。

表 A.1 玉林炒牛料的制作配方

原料类别	原料名称	原料重量 (单位g)	占比 (%)
主料	牛腱子肉	200	10.69
	牛百叶	200	10.69
	牛肠	200	10.69
	牛玄缸	200	10.69
	牛黄喉	200	10.69
辅料	豌豆	200	10.69
	青蒜	80	4.28
	芹菜	80	4.28
	酸笋	80	4.28
	酸菜	80	4.28
	葱白	50	2.67
	生姜	30	1.60
调味料	食用油	100	5.34
	酸柠檬	30	1.60
	蚝油	30	1.60
	料酒	30	1.60
	蒜米	25	1.34
	生抽	20	1.07
	腐乳	10	0.53
	淀粉	10	0.53
	白砂糖	5	0.27
	味精	3	0.16
	鸡精	3	0.16
	熟芝麻	3	0.16
食盐	2	0.11	

全国团体标准信息平台

中华人民共和国团体标准

玉林炒牛料制作技术规程

T/YLPX 005-2025

玉林市烹饪协会统一印制

版权专有 侵权必究