

团 体 标 准

T/TYXH06—2017

全国团体标准信息平台

爆炒盐池滩羊羊羔肉

全国团体标准信息平台

2018 - 03 - 01 发布

2018 - 03 - 01 实施

盐池县滩羊产业发展协会

发 布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由盐池县农牧局提出。

本标准由宁夏盐池县质监局归口。

本标准起草单位：盐池县农牧局、宁夏盐池滩羊产业发展集团、盐池县滩羊产业发展协会、宁夏农林科学院动物科学研究所、盐池县翔盛餐饮管理有限公司、盐池县宾馆（有限公司）。

本标准主要起草人：周进勤、黄玉邦、庞金文、刘彩凤、周进勤、马青、王锦、周托、云华、李花涛。

爆炒盐池滩羊羊羔肉

1 范围

本标准规定了爆炒盐池滩羊羊羔肉的主料、辅料、烹饪过程及操作要求。
本标准适用于家庭和餐饮业以盐池滩羊二毛羔羊肉为原料,制作爆炒盐池滩羊羊羔肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749—2006 生活饮用水卫生标准
GB /T 5461-2016 食用盐
DB64/T 1084-2015 盐池滩羊商品羊判定及胴体分级
DB64/T 1232-2016 盐池滩羊肉生产技术规程
GB/T 18186-2000酿造酱油(含第1号和第2号修改单)
GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
DBS65 004-2012 食品安全国家标准 苦荞醋
SB/T10371-2003 食品安全国家标准鸡精调味料
Q/ZSXX001 食品安全国家标准 王守义十三香

3 要求

3.1 主料要求

3.1.1 品质及来源

盐池滩羊羊羔肉,符合DB64/T1084-2015 和DB64/T1232-2016规定的盐池滩羊二毛羔羊肉要求,从滩羊屠宰专区或专卖店购买。

3.1.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

示例:表1 感官指标

指标	感官要求
外观	包装完好,肉品新鲜。
色泽	肉色红润,背膘分布均匀。
组织状态	按压无血水
气味	无异味

3.2 辅料要求

- 3.2.1 用水符合 GB5749—2006 规定。
- 3.2.2 食盐符合 GB5461-2016 的规定。
- 3.2.3 荞麦醋 符合 DBS65 004-2012 规定。
- 3.2.4 酱油符合 GB/T 18186-2000（含第 1 号和第 2 号修改单）规定。
- 3.2.5 味精符合 GB 2720-2015 规定。
- 3.2.6 鸡精符合 SB/T10371-2003 规定。
- 3.2.7 王守义十三香符合 Q/ZSXX001 规定。
- 3.2.8 蒜苗应使用新鲜、无腐烂变质情况的产品。
- 3.2.9 葱以盐池当地旱地产红葱为最好。
- 3.2.10 青红椒应使用新鲜、无腐烂变质。
- 3.2.11 花椒粉应使用干燥、新鲜、无霉变、有固有香味的产品。
- 3.2.12 胡麻油以盐池当地产为最好。
- 3.2.13 辣椒粉应使用新鲜、无霉变、有固有辛辣气味的产品。
- 3.2.14 干辣椒应使用干燥、无霉变、有固有辛辣气味的产品。
- 3.2.15 鲜生姜应使用新鲜、无霉变、有固有气味的产品。
- 3.2.16 大蒜应使用新鲜、无霉变、有固有气味的产品。

4 原料准备

4.1 主料

盐池滩羊二毛羊羔肉750g。

4.2 辅料

胡麻油250g、蒜苗50g、青红椒50g、十三香3g、花椒粉2g、辣椒粉10g、荞麦醋15g、酱油15g、食盐10g、味精1g、鸡精1g、鲜生姜30g、红葱25g、大蒜30g、干辣椒15g。

5 制作过程

5.1 原料、辅料加工

- 5.1.1 羊羔肉剁 2.5cm 见方肉块，清水浸泡 20 分钟，沥干水汁。
- 5.1.2 生姜切菱形片，红葱切马蹄葱，大蒜切片，干辣椒切段，青红椒切 2cm 菱形块，蒜苗斜切 2cm 段。

5.2 烹饪方法

- 5.2.1 铁锅内放入胡麻油，中火加热至六成（120℃左右），放入沥干水分的羊羔肉，煸干血水至羊肉变色。
- 5.2.2 加入鲜生姜、红葱、大蒜、干辣椒，煸炒至出香；加入十三香、花椒粉、辣椒粉煸炒均匀后，加入荞麦醋、酱油煸炒均匀。
- 5.2.3 加入温水至浸没肉块，大火烧开后，改小火焖煮 15 分钟，期间翻炒 2 次。

5.2.4 放入食盐、味精、鸡精，大火收汁，加入青红椒、蒜苗，翻炒装盘。

6 风味特点

口感微辣，肉质滑嫩，味道鲜美。

图1



全国团体标准信息平台