

团 体 标 准

T/TYXH07—2017

全国团体标准信息平台

大块盐池滩羊肉

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、盐池县宾馆（有限公司）。

本标准主要起草人：周托、黄玉邦、刘彩凤、马青、周进勤、云华、王锦、李花涛、马丽娜、吴晓强。

大块盐池滩羊肉

1 范围

本标准规定了大块盐池滩羊肉烹饪过程的操作要求。

本标准适用于餐饮企业由盐池滩羊肉为原料,按下锅肉量加入调味料经文火慢炖而成的大块盐池滩羊肉。

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。

GB5749—2006 生活饮用水卫生标准

GB5461-1992 食用盐

DB64/T1084-2015 盐池滩羊商品羊判定及胴体分级

DB64/T1232-2016 优质盐池滩羊肉生产技术规程

GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

SB/T10371-2003 食品安全国家标准 鸡精

3 要求

3.1 主料要求

3.1.1 品质及来源

原料肉为盐池滩羊米齿羊肉或者成年羊肉,品质应符合DB64/T1084-2015和DB64/T1232-2016的规定,从滩羊屠宰专区或专卖店购买,产品标识齐全,有盐池滩羊溯源二维码。

3.1.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

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 用水水质符合 GB5749—2006 的规定。

3.2.2 食盐符合 GB5461-1992 的规定。

- 3.2.3 味精符合 GB 2720-2015 规定。
- 3.2.4 鸡精符合 SB/T10371-2003 规定。
- 3.2.5 香菜应使用产自本地的新鲜产品
- 3.2.6 蒜苗应使用产自本地的新鲜产品。
- 3.2.7 花椒应使用干燥、新鲜、无霉变、有固有香味的整粒产品。
- 3.2.8 鲜生姜应使用无霉变、腐烂、有生姜固有气味的新鲜产品。
- 3.2.9 葱以盐池当地旱地产红葱为最好。
- 3.2.10 干辣椒应使用无霉变、有固有辛辣气味的小尖椒或尖椒干燥产品。

4 原料准备

4.1 主料

盐池滩羊肉 3000g。

4.2 辅料

香菜15g、蒜苗15g、整粒花椒4g、食盐15g、味精1.5g、鸡精1.5g、鲜生姜30g、红葱100g、干辣椒20g。

5 制作过程

5.1 原料、辅料加工

- 5.1.1 羊肉剁 8-10cm 见方肉块，清水浸泡 30 分钟，沥干水汁。
- 5.1.2 生姜切菱形片，红葱切段，干辣椒切段，香菜切段，蒜苗切丝。
- 5.1.3 将切好的生姜、葱、整粒花椒、干辣椒装入料包。

5.2 烹饪方法

- 5.2.1 将浸泡沥干水汁的羊肉放入锅内，加清水，水量漫过肉块 5 cm。
- 5.2.2 大火烧开，撇去浮沫，放入料包，改小火焖煮至 8 成熟。
- 5.2.3 调入食盐、味精、鸡精，大火收汁至锅内汤汁少许。
- 5.2.4 捞出羊肉装盘，浇上少许汤汁，撒葱花、香菜、蒜苗。

6 特点

块大，味美，鲜嫩，清香。吃法古朴，原始遗风。根据个人喜好，食用时蘸醋就蒜，当地有“吃肉不吃蒜，营养减一半”的说法。

图1



全国团体标准信息平台