

团 体 标 准

T/TYXH08—2017

全国团体标准信息平台

清炖盐池滩羊肉

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：黄玉邦、云华、王锦、马青、刘彩凤、庞金文、周进勤、马丽娜、周托、李花涛。

清炖盐池滩羊肉

1 范围

本标准规定了清炖盐池滩羊肉的主料、辅料、烹饪过程及操作要求。
本标准适用于家庭和餐饮企业以盐池滩羊肉为原料制作清炖盐池滩羊肉。

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—2016 食用盐

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

DB64/T1084—2015 盐池滩羊商品羊判定及胴体分级

DB64/T1232—2016 盐池滩羊肉生产技术规程

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 水质符合 GB5749—2006 的规定。

3.2.2 食盐符合 GB5461—2016 的规定。

3.2.3 生姜应使用无霉变、有生姜固有气味的鲜产品。

- 3.2.4 葱以盐池当地旱地产红葱为最好。
- 3.2.5 干辣椒应使用无霉变、有固有辛辣气味的小尖椒或长辣椒的干燥产品。
- 3.2.6 白萝卜应使用当地产新鲜、无腐烂变质的产品。
- 3.2.7 香菜应使用当地产新鲜、无腐烂变质、有香菜固有香味的产品。
- 3.2.8 花椒应使用干燥、新鲜、无霉变、有固有气味的整粒产品。
- 3.2.9 鸡精符合 SB/T10371-2003 规定。
- 3.2.10 味精符合 GB 2720-2015 规定。

4 原料准备

4.1 主料

盐池滩羊肉750g。

4.2 辅料

鲜生姜15g、红葱 50g、干辣椒10g、白萝卜100g、香菜5g、整粒花椒2g、食盐20g、味精1g、鸡精 1g。

5 制作过程

5.1 原料、辅料加工

- 5.1.1 羊肉剁 3cm~4cm 见方肉块，清水浸泡 30 分钟，捞出控水。
- 5.1.2 生姜切片，红葱切段，白萝卜切菱形块，香菜切段。
- 5.1.3 将切好的生姜片、红葱段和整粒花椒一起装入料包备用。

5.2 烹饪方法

- 5.2.1 清水烧开，下入生肉，水量以漫过肉块 5cm 为宜。
- 5.2.2 大火烧开，撇去浮沫，下入料包及干辣椒（可选）。
- 5.2.3 改小火煮至 8 成熟，加入食盐、萝卜块，小火浸煮至萝卜软糯。
- 5.2.4 调入味精、鸡精，撒上葱花、香菜，倒入器皿。

6 特点

肉嫩，味鲜、汤清。

7 汤汁利用

清炖盐池滩羊肉汤，营养丰富，美味可口，有补品之说。可在食肉前喝，也可在食肉后喝，也可作为下饭汤，当地群众有吃米饭泡汤或吃面浇汤的习惯。

图1



全国团体标准信息平台