

团 体 标 准

T/TYXH09—2017

全国团体标准信息平台

手抓盐池滩羊肉

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：刘彩凤、黄玉邦、马青、庞金文、周进勤、李花涛、王锦、云华、马丽娜。

手抓盐池滩羊肉

1 范围

本标准规定了手抓盐池滩羊肉的主料、辅料、调味料、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,烹饪制作手抓盐池滩羊肉。

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

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

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成年羊肉,羊肉符合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 水质符合 GB5749—2006 的规定。

3.2.2 食盐符合 GB5461-1992 的规定。

3.2.3 生姜应使用无霉变、腐烂、有生姜固有气味的产品。

- 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尖椒干燥产品。
- 3.2.6 花椒应使用干燥、新鲜、无霉变、有固有香味的整粒产品。。
- 3.2.7 味精符合 GB 2720-2015 规定。
- 3.2.8 鸡精符合 SB/T10371-2003 规定。
- 3.2.9 小茴香应使用无霉变、有小茴香固有香辛味的新鲜产品。
- 3.2.10 白扣应使用无霉变、有白扣固有香辛味的新鲜产品。
- 3.2.11 陈皮应使用无霉变、有陈皮固有香辛味的新鲜产品。
- 3.2.12 香叶应使用无霉变、有香叶固有香辛味的新鲜产品。

4 原料准备

4.1 主料

冷鲜盐池滩羊肉3000g。

4.2 辅料

鲜生姜30g、红葱100g、干辣椒15g、整粒花椒3g、食盐5g、小茴香2g、味精3g、鸡精2g、白扣1g、陈皮1g、香叶1g。

5 操作过程

5.1 原料、辅料加工

- 5.1.1 羊肉均匀分割为 2 大块（每块约 1500g），清水浸泡 30 分钟。
- 5.1.2 生姜切片，红葱切段。
- 5.1.3 将切好的生姜及红葱、整粒花椒、小茴香、白扣、陈皮、香叶装入料包。

5.2 烹饪方法

- 5.2.1 将浸泡好的羊肉放入锅内，加清水，水量漫过肉块 5cm 即可。
- 5.2.2 大火烧开，撇去浮沫，改中小火、放入料包和干辣椒，煮至全熟。
- 5.2.3 捞出煮熟的肉块斩 1.5cm×12cm 长条，均匀撒盐，装盘。
- 5.2.4 将醋、蒜、少许生抽调匀制成味碟，蘸食。

6 特点

味香，不腻，不膻，鲜嫩，爽滑。

图1



全国团体标准信息平台