

团 体 标 准

T/TYXH10—2017

全国团体标准信息平台

碗蒸盐池滩羊羊羔肉

全国团体标准信息平台

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 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）、盐池县翔盛餐饮管理有限公司。

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

碗蒸盐池滩羊羊羔肉

1 范围

本标准规定了碗蒸盐池滩羊羊羔肉的主料、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业以盐池滩羊二毛羔羊肉为原料,适当加入调味料经碗蒸而成的碗蒸羊羔肉。

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。

GB5749—2006 生活饮用水卫生标准

GB5461-1992 食用盐

GB/T 1355-1986 小麦粉 (内含第1号修改单)

GB 2720-2015 味精

SB/T10371-2003 鸡精

GB/T 18186-2000 酿造酱油 (含第1号和第2号修改单)

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

Q/ZSXX001 王守义十三香

3 要求

3.1 主料要求

3.1.1 品质及来源

符合DB64/T1084-2015 和DB64/T1232-2016规定的盐池滩羊二毛羔羊肉。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。

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 胡麻油以盐池当地产为最好。
- 3.2.4 面粉符合 GB/T 1355-1986 的规定
- 3.2.5 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。
- 3.2.6 红辣椒应使用无腐烂、有固有辛辣气味的新鲜红色长尖椒产品。
- 3.2.7 王守义十三香符合 Q/ZSXX001 规定。
- 3.2.8 花椒粉应使用干燥、新鲜、无霉变、有固有香味的产品。
- 3.2.9 酱油符合 GB/T 18186-2000（含第 1 号和第 2 号修改单）的规定。
- 3.2.10 味精符合 GB 2720-2015 规定。
- 3.2.11 鸡精符合 SB/T10371-2003 规定。
- 3.2.12 鲜生姜应使用新鲜、无霉变、有固有气味的产品。
- 3.2.13 大蒜应使用新鲜、无霉变、有固有气味的产品。
- 3.2.14 葱以盐池当地旱地产红葱为最好。
- 3.2.15 干辣椒应使用无霉变、有固有辛辣气味的长尖椒干燥产品。

4 原料准备

4.1 主料

盐池滩羊羊羔肉750g。

4.2 辅料

胡麻油55克、面粉6g、香菜10g、红辣椒10g、食盐3g、十三香1g、花椒粉1g、生抽（酿造酱油）10g、味精1g、鸡精1g、鲜生姜15g、大蒜10g、红葱20g、干辣椒10g。

5 制作过程

5.1 原料、辅料加工

- 5.1.1 羊羔肉剁 1.5-2cm 见方肉块，清水浸泡 20 分钟，沥干水汁。
- 5.1.2 生姜、大蒜切沫，红葱切葱花，干辣椒切丝，香菜切小段、红辣椒切丝。

5.2 烹饪方法

- 5.2.1 将浸泡沥干水汁的羊肉放入器皿。
- 5.2.2 放入姜沫、蒜沫、食盐、生抽，拌匀后按顺序加入干辣椒丝、葱花、十三香、花椒粉、面粉。
- 5.2.3 锅内放入胡麻油 60g，烧至 6 成热，将热油浇于面粉和调味料上，拌匀，装碗。
- 5.2.4 将碗放入蒸笼蒸至肉熟，取出撒上葱花、红椒丝、香菜段即可。

6 特点

肉质鲜嫩，入口即化，营养丰富。

图1



全国团体标准信息平台