

团 体 标 准

T/YZPX 003—2019

全羊宴制作技艺

Full goat banquet production skills

2019 - 12 - 15 发布

2019 - 12 - 15 实施

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、广陵区红桥味之源酒家起草。

本标准主要起草人：骆修平、施志棠、杨建兵、邱杨毅。

全国团体标准信息平台

引 言

全羊宴是以羊的各种可食用部位，用煎、炸、熘、爆、扒、烧、炖、焖、煨、炒、烤、蒸、烙等烹调方法，制作具有色、香、味、形各种特征的菜肴。

隋代，扬州即食羊。苏轼知扬州时，曾于元祐七年端午在扬州石塔寺选小羊、乳猪等为原料，款待友人。元代，乔吉《混江龙·咏扬州》载：“大官羊、柳蒸羊，饌列珍馐。”《扬州画舫录》至少有五处记载扬州羊菜。如卷十一：“烹饪之技，家庖最胜，如吴一山炒豆腐，……张四回子全羊……风味皆臻绝胜”。清代，《调鼎集》中记用羊的各种部位制作的菜肴愈百种。《乾隆四十九年节次膳底档》记载乾隆下扬州品尝的羊肉菜。扬州历来擅烹羊菜。1975年10月，尼泊尔贾伦德拉亲王访问扬州，西园饭店安排羊肉菜款待。2000年10月，法国总统希拉克访问扬州，江泽民主席安排东坡羊肉等款待。

上世纪60年代，张有才在红桥烧制羊肉，后张有才之徒杨太祥开办双桥羊肉店；上世纪90年代，杨太祥之子杨建兵更名为味之源酒家，在中国烹饪大师骆修平指导下，推出全羊宴。

扬州全羊宴一羊百做，品种丰富，用料讲究，制作精致。口味独特，南北皆宜，滋补养生。

为更好地服务消费者需求，体现淮扬风味制作羊肉菜特色，进一步规范制作技艺，提升质量，传播美食文化，特制定本标准。

全羊宴制作技艺

1 范围

本标准规定了全羊宴制作技艺的术语和定义、席单、冷菜、热菜、点心、主食等。

本标准适用于扬州市范围内全羊宴的制作。

2 术语和定义

2.1 全羊宴

以羊的各种可食用部位，用煎、炸、熘、爆、扒、烧、炖、焖、煨、炒、烤、蒸、烙等烹调方法，制作具有色、香、味、形各种特征的菜肴的宴席。

3 席单

3.1 全羊宴席单

3.1.1 冷菜

冷菜菜品包括：

a) 主盘：酱味整羊头。

b) 八围碟：五香口条、水晶羊羔、翡翠肚片、熟炆羊腰、腊味羊香肠、明珠羊眼、红油羊耳、蜜汁羊尾。

c) 四调味：红腐乳、宝塔菜、嫩生姜、糟香青豆。

3.1.2 热菜

热菜菜品包括：

a) 羹：珍菌脊髓（各客）；

b) 炒菜：葱爆羊肝、酱香羊肉丝；

c) 大菜：鳊鱼烧羊肉、鞭打绣球、紫苏羊排、假豹胎、当归蹄须、羊脑炖蛋。

d) 时蔬：两道。

e) 汤馐：白芷蹄汤。

3.1.3 点心

点心包括：羊肉煎饺。

3.1.4 主食

主食包括：羊杂汤面条、羊肉炒饭。

3.1.5 应时果盘

根据时节制作果盘。

3.2 全羊宴席单备用菜品

根据时节可制作以下菜品作为待用：鱼羊狮子头、苁蓉羊肉、河豚羊肉、芭蕉鱼烧羊肉、河蚌羊肉、昂嗤鱼羊肉、划水羊肉、鳗鱼羊肉、泥鳅羊肉、鲈鱼羊排、咸鱼烧羊肉、竹荪羊球、羊血烧豆腐、羊鞭炒饭、羊肺水饺、羊杂汤面、烧卤羊心、酱香羊肝、干炸羊肝、熘羊肉片、烤羊肉髀、香糟羊唇、

东海祥云（羊脑）、彩凤眼（嘴岔肉）、红扒羊舌、落水泉（舌下肉）、红叶落坡（羊肺）、双花献瑞（羊腰）、葱香蜈蚣（羊食管或羊肠）、麒麟顶（羊头顶肉）、天鹅肉（羊腱肉）、烹千里风（羊耳朵）、酱香羊排、熏仔羊排、鲷鱼羊肉、羊肉烧卖、羊杂汤面顺序。

4 冷菜

4.1 主盘

4.1.1 酱味整羊头

4.1.1.1 原料

活宰山羊整头一只 2500g，白芷 10g，草果 2 枚，良姜 25g，陈皮 2g，豆蔻 3g，小茴 10g，香叶 50g，姜片 100g，胡椒粉 2g、精盐 25g，葱结 10g，自制豆瓣酱 200g，白糖 25g，花椒 2g，绍酒 10ml。

4.1.1.2 制法

先将羊头撮毛去净，放入清水中清洗，放入沸水锅中大火焯水，再放入清水中刮洗干净。将白芷、草果、良姜、陈皮、豆蔻、花椒、小茴、香叶等用清水冲洗干净，再装入洁净香料袋包扎待用。取洁净的吊汤桶，放入清水 2500ml，底部用竹垫平铺，放入初加工好的羊头和用装有各种香料的料袋包以及豆瓣酱、生姜块、葱结。将吊汤桶置于大火上，烧沸后撇去浮沫，盖置好桶盖，改用中小火继续炖制 75min 后，再次撇去浮沫，提出葱结，入白糖、精盐、绍酒、胡椒粉，改小火炖焖 15min，用竹签戳羊头皮部，能至头骨即可离火。掀去桶盖提取香料袋，用钢丝筛网撇去豆瓣酱碎料杂质，自然冷却后用提勺取出，再用排笔轻刷一层芝麻油，装盘上桌。蘸味佐餐另配置腌制盐辣椒粒、蒜蓉油、香醋、孜然粉调味碟。

4.1.1.3 品鉴要求

色泽红亮，酥烂不失其形。

4.2 围碟

4.2.1 五香口条

4.2.1.1 原料

羊口条三根，黄豆酱油 100ml，白糖 50g，精盐 5g，姜片 20g，葱结 20g，八角 10g，香叶 5g，桂皮 5g，绍酒 10ml。

4.2.1.2 制法

将口条放入清水中漂洗干净，刮去苔皮，再放入沸水锅中焯水，捞出后用清水刮洗干净待用。

将八角、香叶、桂皮用清水刮洗干净，装入香料袋。取洁净锅放入水 2000ml，放入口条，姜片、葱结、放入香料袋、酱油。大火烧沸后，撇去浮沫，改用小火炖焖 30min，捞去葱结，再次撇去浮沫，加入精盐、白糖、绍酒，再用小火焖制 10min，改用大火收汁，捞出后冷却，用斜刀批成片状。切片装盘，浇放卤汁。

4.2.1.3 品鉴要求

色泽诱人，酥烂爽口。

4.2.2 水晶羊羔

4.2.2.1 原料

羊皮 500g，羊腱肉 750g，羊五花肉 750g，花椒 5g，八角 8 枚，桂皮 5g，姜片 100g，葱结 75g，绍酒 50ml，冰糖 50g，大籽食盐 150g，草果 2 枚，豆蔻 2g，香菜 5g，香醋 30ml、精盐 10g，芝麻酱 1

小碟。

4.2.2.2 制法

将大籽食盐、花椒放入锅内，置于中小火上炒香。待自然冷却后，抹在羊腱肉、羊五花肉上，反复擦揉。用釉缸叠放，每天上下翻动一次，待一周后提出。用清水泡10h，反复泡洗，去尽咸涩味待用。再将长方形大张羊皮，撮毛，刮洗，入沸水锅焯水，入清水中刮洗干净，沥尽余水。将草果、豆蔻扎入香料袋。取不锈钢吊汤桶，注入清水，放入竹垫、羊腱肉、羊五花肉，大羊皮和香料袋，以及姜片、葱，盖上桶盖，置于大火上烧制，待沸时，再用中小火继续烧制，放入冰糖、绍酒、精盐，改用小火烧焖，待羊腱肉酥烂时离火。选用白糖瓷长方盘，用煮熟羊皮皮面朝下，平铺垫底，然后将熟制后的五花羊肉叠放均匀一层，最后将熟制后的羊腱肉拆碎平铺在五花羊肉上，将汤汁满浇在羊羔上，自然冷却。待完全凉透后，入冷冻冰箱，板实后取出。取洁净长腰盘一只，把冷冻制好的水晶羊羔切片装盘。用姜丝、香菜点缀，用味碟配镇江香醋、芝麻酱佐味送餐桌，供食客品尝。

4.2.2.3 品鉴要求

酥香板韧，层次分明，胶汁呈水晶状。

4.2.3 翡翠肚片

4.2.3.1 原料

熟羊肚750g，净西芹约150g，菱形鲜红椒片6枚，生抽酱油50ml，精盐1g，蒜茸5g，胡椒粉2g，芝麻油20ml，姜末10g，姜片25g。

4.2.3.2 制法

将羊肚用斜刀法批成菱形片。西芹梗去尽皮筋，用斜刀法也批成菱形片。取菱形红椒片用沸水烫制后待用。把羊肚片、西芹片，加食盐、姜米、蒜茸拌匀，加入酱油、胡椒粉，淋入芝麻油。取圆形瓷盘一只，将拌好的羊肚片、西芹片，整齐码放装盘，最后用菱形红椒片点缀。

4.2.3.3 品鉴要求

色泽清雅，口味咸鲜，软脆爽口。

4.2.4 熟炆羊腰

4.2.4.1 原料

羊腰4只约重900g，姜米25g、蒜茸40g、绍酒8ml，白糖5g，生抽75ml，胡椒粉2g、芝麻油10ml。

4.2.4.2 制法

先将羊腰去膜去臊，斜刀批成薄片，用沸水烫制，捞起沥水待用。将烫制的羊腰放入盆中，加入生抽、白糖、绍酒、胡椒粉、姜米、蒜茸、芝麻油等拌匀装盘，浇上卤汁，点缀香菜即成。

4.2.4.3 品鉴要求

凉菜热吃，现炆现食，咸甜适口，酥脆香溢。

4.2.5 腊味羊香肠

4.2.5.1 原料

精制羊小肠衣50g，羊五花肋条肉500g，羊后腿肉500g，姜末50g，葱末50g，绍酒20ml，黄豆酱油20ml，白糖25g，胡椒粉10g，五香粉20g，精盐30g。

4.2.5.2 制法

先将羊五花肋条肉、羊后腿肉冲洗干净，沥水晾凉风干，分别切成长细条，加入精盐、姜末、酱油，

拌匀拌透，腌渍入味，再加入绍酒、白糖、胡椒粉、五香粉、葱末搅拌均匀成馅料待用。取羊小肠衣，用小漏斗套好，将馅料徐徐灌入挤实，收口处扎紧封口。灌制好后，通常挂在朝北窗外历经腊月寒风吹袭一月之久。开春后存放冰箱。食用时取出可用温水洗净，放蒸笼（箱）旺火隔水蒸制，取出待冷却后待用。食时切片装盘。

4.2.5.3 品鉴要求

肥瘦斑驳、腊味香醇。

4.2.6 明珠羊眼

4.2.6.1 原料

活宰山羊眼 10 枚，姜片 100g，葱结 100g，绍酒 5ml，黄豆酱油 50ml，白糖 25g，胡椒粉 5g，八角 5g，陈皮 2g，麦冬 2g，香叶 2g，豆油 50ml，羊骨鱼汤 400ml。

4.2.6.2 制法

将活宰山羊眼用清水漂洗，去其污血余物，沥尽余水待用。取洁净锅，入中火，入豆油至 220℃ 时，放入姜片煸炒炸香，加入酱油烧沸，分别依次加入羊肉汤、羊眼、葱结、八角、陈皮、麦冬、香叶等烧沸后，再入白糖、绍酒、胡椒粉，用小火焖制 10min，用中火收稠汤汁，汤汁浓缩时即可离火，冷却后待用。装盘时浇上卤汁，上放香菜叶点缀。

4.2.6.3 品鉴要求

鲜滑香醇，韧柔相济。

4.2.7 红油羊耳

4.2.7.1 原料

活宰山羊整耳 5 只，姜片 25g，葱 25g，八角 10g，香叶 5g，桂皮 2g，麦冬 2g，草果 1 枚，羊肉汤 400ml，黄豆酱油 50ml，白糖 20g，绍酒 10ml，精盐 5g、红油 20ml，熟白芝麻 10g，香菜 5g，熟豆油 25ml。

4.2.7.2 制法

将羊耳摄清余毛，耳根内膛去除污物漂洗干净。入冷水锅焯水后再用清水漂洗。将八角、香叶、桂皮、麦冬、草果放入袋中扎起成香料包。取洁净锅上中火入豆油，待油温升至 200℃ 时，放入姜片煸炒、入酱油烧沸后再加入羊肉汤、羊耳及香料包，用中火继续烧制 20min，先后加入精盐、白糖、绍酒，焖制入味后加入红油，改用中火收稠汤汁，冷却后装盘，将耳根和耳梢切下，垫入盘的底部，再将羊耳中间部位改为均匀宽条平铺。浇上烧焯卤汁，撒上炒熟的白芝麻，辅以香菜点缀即成。

4.2.7.3 品鉴要求

红亮香溢，脆韧爽口，咸甜微辣。

4.2.8 蜜汁羊尾

4.2.8.1 原料

活宰羊尾巴 4 根（约重 800g），姜片 20g，葱 20g，绍酒 10ml，姜末 5g，葱末 5g，香醋 20ml，冰糖 150g，胡椒粉 5g，黄豆酱油 15ml，熟豆油 1500ml（实耗 100ml），羊骨鱼汤 200ml，芝麻油 5ml。

4.2.8.2 制法

将羊尾巴摄尽余毛、刮净漂洗，沥尽余水，剁成 5cm 长的段。加入姜片、葱、绍酒，腌渍 45min 入味后待用。炒锅上火，入熟豆油烧至 220℃ 时，将腌制后的羊尾段放入，炸至外脆内嫩时，倒入漏勺

沥油。炒锅复上火，入熟豆油 50ml，姜末煸炒，放入酱油烧沸，入羊骨鱼汤、羊尾段、冰糖、绍酒、胡椒粉，待汤汁收浓时，入香醋，撒入葱末，翻锅淋入芝麻油。装盘，浇上卤汁。

4.2.8.3 品鉴要求

红亮香甜，醋香扑鼻。

4.3 四调味

4.3.1 红腐乳

原料：红腐乳30g。

4.3.2 宝塔菜

原料：宝塔菜30g。

4.3.3 嫩生姜

原料：嫩生姜30g。

4.3.4 糟香青豆

原料：糟香青豆30g。

5 热菜

5.1 羹

5.1.1 珍菌脊髓（各客）

5.1.1.1 原料

活宰山羊脊髓 10 根，羊肚菌 100g，羊骨鱼汤 600ml，青蒜花 10g，葱结 25g，姜片 25g，白胡椒粉 5g，精盐 10g，绍酒 5ml，熟豆油 50ml。

5.1.1.2 制法

将浸泡涨发后的羊肚菌冲洗干净后，切宽 1cm 长 5cm 条，焯水后清水漂洗待用。将羊脊髓漂洗，挑除血筋和黑膜，入沸水焯制，再用清水冲洗干净后存放。锅上中火，入豆油烧至 220℃ 时，入姜片煸炒，再入羊骨鱼汤，待沸时入羊肚菌烧沸，撇去浮沫，用小火焖制 10min，入绍酒、羊骨髓段、白胡椒、精盐，装入各客盅内，撒上青蒜花，盖上盅盖即成。

5.1.1.3 品鉴要求

鲜嫩爽滑，清雅味鲜。

5.2 炒菜

5.2.1 葱爆羊肝

5.2.1.1 原料

活宰山羊肝 450g，小米葱雀舌段 150g，菱形姜片 25g，羊骨鱼汤 100ml，精盐 5g，白糖 10 g，黄豆酱油 25g，绍酒 10ml，香醋 10ml，白胡椒粉 2g，熟豆油 1500 ml（实耗 150ml），湿淀粉 100g，姜块 25g，葱结 20g。

5.2.1.2 制法

取羊肝洗净，沥去余水，用刀斜批成柳叶状，加入酱油 10ml、绍酒 5ml、湿淀粉 25g，拍扁姜块、葱结，浆制腌渍，置放冰箱收劲待用。炒锅上中火，入熟豆油至油温 240℃ 时，将浆制的羊肝片投入快速划油，用漏勺捞起沥去余油。炒锅上中火，入熟豆油 100 ml，至油温 210℃ 时，将姜片投入爆香后，入葱雀舌段，先后加入羊骨鱼汤、黄豆酱油 15 ml、白糖、划过油的羊肝片翻炒。滴入绍酒，撒上白胡

椒粉，勾入余下湿淀粉 75g，烹入香醋，再勾上起锅油，起锅装盘。

5.2.1.3 品鉴要求

鲜嫩香醇，醋香扑鼻。

5.2.2 酱香羊肉丝

5.2.2.1 原料

活宰山羊精肉丝 350g，青椒丝 150g，鸡蛋清一枚，黄豆酱油 25 ml，白糖 10g，绍酒 10ml，胡椒粉 2g，湿淀粉 150g，香醋 5ml，精盐 5 g，姜丝 25g，葱结 25g，羊骨鱼汤 100 ml，高筋粉 350g，沸水 100ml，冷水 50ml，熟豆油 1500 ml（实耗 150ml），姜片 25g，京葱丝 150g。

5.2.2.2 制法

取山羊精肉丝加入精盐拌匀，加鸡蛋清、湿淀粉 50g，绍酒 5ml，浆制后加入姜片、葱结腌渍，置放冰箱收劲待用。炒锅上中火，入熟豆油，至 240℃时，将浆制的羊肉丝投入，用竹筷快速翻划后，用漏勺捞起，沥去余油。炒锅上中火，投入熟豆油 100 ml，油温至 210℃时，将姜丝投入爆香后，先后倒入酱油、羊骨鱼汤、白糖，划过油的羊肉丝翻炒，投入京葱丝，滴入绍酒 5ml，撒上胡椒粉，勾入湿淀粉，烹入香醋，再勾上起锅油，即可起锅装盘。

5.2.2.3 品鉴要求

色泽牙黄，肉丝松散，咸甜适中。

带空心饽饽夹食。

空心饽饽制法：将面粉用 185g 100℃的沸水和匀揉成面团，上盖温湿布，醒制 30min，再揉制面团，使面团紧密光滑，摘剂 12 只，擀成直径 8cm 的圆形边薄中间略厚的面皮。用平锅放在小火上，放入面皮烙，烙至表皮呈芝麻屑斑，自然膨起，呈荷合小球状，用竹筷从中间轻轻一夹，即成。

饽饽皮薄如纸，中间鼓起。夹入酱香羊肉丝包裹食用，风味独特。

5.3. 大菜

5.3.1 鳊鱼烧羊肉

5.3.1.1 原料

江鳊鱼 1 条约 1000g，熟白切带皮羊前夹肉 500g，姜片 25g，葱结 25g，香菜段 15g，绍酒 5ml，豆油 100ml，白胡椒粉 2g，精盐 15g，羊骨汤 500ml，腌渍红椒酱碟 1 小盘。

5.3.1.2 制法

将江鳊鱼去鳞鳃、内脏，刮去黑膜，清洗净沥去余水待用。锅上中火，入豆油，放入姜片、葱结煸香，入鳊鱼，煎至两面浅黄色，入羊骨汤，用大火烧沸后装入锅煲一侧，另一侧叠排带皮羊前夹肉厚片，烧沸，入绍酒、胡椒粉，盖上锅盖。小火炖焖 30min，拣去葱结，加入精盐，盛放锅煲炉上。上席点燃火，保持微沸。配红椒酱碟。

5.3.1.3 品鉴要求

汁浓汤酽，鱼肉细鲜，羊肉润香，鱼羊和鲜。

5.3.2 鞭打绣球

5.3.2.1 原料

活宰公山羊睾丸 20 只，羊鞭 20 根，西兰花 10 朵，胡萝卜梅花形片 10 枚，羊骨鱼汤 500ml，菱形

姜片 25g, 葱结 25g, 绍酒 5ml, 白胡椒粉 2g, 精盐 6g, 熟豆油 50ml。

5.3.2.2 制法

先将羊鞭去其外膜, 刮洗干净后, 顺长剖开, 去其内污漂洗干净, 入冷水锅焯水取出后, 再刮洗干净备用。将羊睾丸剥去外衣洗净。用刀剖成相连的两瓣后, 用刀欹成荔枝羊球, 入沸水锅焯水, 再用清水漂洗干净待用。西兰花入沸水锅焯水捞起, 放入清水中浸泡后, 一剖为两。胡萝卜用梅花形模具刻切 Φ 2cm 厚 0.5cm 圆片, 入沸水锅焯水, 放清水中。锅上中火, 入熟豆油烹至 180℃时, 入姜片、葱结略煸起香, 入羊骨鱼汤烧沸后, 入羊鞭、荔枝羊球, 待烧沸时入绍酒、精盐, 改用小火烹制 5min, 拣去葱结, 撇去浮沫, 投入西兰花、胡萝卜梅花形片, 撒入胡椒粉离火。取大圆浅汁汤盘, 将西兰花围边一周, 再将羊球紧挨摆放一圈, 把羊鞭捞起置放中间, 待汤汁均匀浇上后, 用梅花形胡萝卜片点缀其上即成。

5.3.2.3 品鉴要求

汤醇乳白, 鲜而不膻, 色泽雅丽。

5.3.3 紫苏羊排

5.3.3.1 原料

活宰山羊仔排 1250g, 鲜紫苏末 50g, 干紫苏末 50g, 松仔仁 25g, 生姜片 50g, 葱段 50g, 姜末 25g, 葱末 25g, 自制黄豆瓣酱 100g, 绍酒 10ml, 黑胡椒粉 5g, 蒜瓣泥 15g, 熟豆油 1400 ml (实耗 300ml), 鸡蛋清 2 枚, 湿淀粉 15g。

5.3.3.2 制法

选用活宰山羊软肋部位两扇带肉仔排, 用荔枝刀法在多肉一面打上花刀, 喷上绍酒, 均匀涂抹自制黄豆瓣酱。摆放姜片、葱段腌渍浸味 15min 备用。锅上大火, 入熟豆油, 待油温 200℃时, 将两扇羊仔排分别入锅烹炸, 使其略显脆硬时, 捞出沥去余油。烤箱预热, 底火 200℃, 上火 220℃时, 将烤盘底部刷上色拉油, 腌制好的两扇羊仔排弓型向上, 刷上蛋清液、湿淀粉, 再撒上蒜瓣泥和干紫苏碎及松籽仁, 推进烤箱, 烤 5min 取出。趁热将两扇烤制的羊仔排, 用骨截面肉质的收缩后仔排骨的显露部位, 相互交错架叠放在 24 吋白长圆盘上即成。

5.3.3.3 品鉴要求

外脆内酥, 悠香飘逸。

5.3.4 假豹胎

5.3.4.1 原料

活宰山羊胎盘 1 只半, 西洋参片 10g, 蚕豆瓣 100g, 枸杞 10 枚, 羊骨鱼汤 1000 ml, 精盐 15g, 绍酒 5ml, 白胡椒粉 2g, 姜片 15g, 葱结 20g, 熟豆油 25ml, 湿淀粉 50g。

5.3.4.2 制法

分别将西洋参片洗净, 枸杞洗净, 用清水浸泡待用。活宰羊胎盘放清水中浸泡 2h, 取出后翻出内部刮洗干净, 入冷水锅焯水, 捞出后再用清水内外刮洗干净待用。取大砂锅一只, 将洗净的羊胎盘放入, 加入清水, 姜片、葱结, 上煲仔灶烧沸后, 改用小火煨焖 2h, 待用竹签戳动羊胎盘, 捞出切成鹅毛大片。先将蚕豆瓣入沸水锅焯水, 再用清水漂洗干净。另取炒锅一只, 上火, 入熟豆油、羊骨鱼汤, 将西洋参片投入, 入羊胎盘鹅毛大片、熟蚕豆瓣, 加入绍酒、白胡椒粉、精盐, 用湿淀粉勾芡, 枸杞点缀。

5.3.4.3 品鉴要求

羊胎细滑鲜脆，色泽雅丽。

5.3.5 当归蹄须

5.3.5.1 原料

羊蹄须 40 粒，当归 10 g，山奈 5g，湿淀粉 50g，姜片 10g，葱结 10g，姜菱形片 20g，葱雀舌段 20g，绍酒 5ml，白胡椒粉 2g，精盐 15g，芦笋尖 75g，羊骨鱼汤 1000ml，圆白萝卜 250g，胡萝卜 125g，熟豆油 50ml，芝麻油 20ml。

5.3.5.2 制法

将羊蹄煮熟后，取下蹄须漂洗干净。当归用清水泡后蒸制，取其汤备用。将羊骨鱼汤放入砂锅，投入蹄须、清洗后的山奈、姜片、葱结用中火烧沸后，改用小火炖焖。拣去葱姜。取圆白萝卜，切 Φ 5cm 厚 0.5cm 圆片，中间再用 Φ 2.5cm 圆形锯齿形模具掏空，再用此锯齿形模具将胡萝卜切厚 0.5cm Φ 2.5cm 圆片，将此套放在白萝卜圆片中共计 20 片，入沸水锅焯水后，存放洁净清水中待用。芦笋尖斜刀切 3cm 段，入沸水锅焯水后，存放清水中待用。锅上中火，入熟豆油至 150℃ 时，入菱形姜片，雀舌葱段，煸香后放入炖焖的蹄须及汤汁，把上述两种萝卜圆片放入。投入蒸制当归的汤，入精盐、绍酒、白胡椒粉，勾入湿淀粉。淋入芝麻油。用白瓷汤盆，将 20 片炖焖好的双色套环圆萝卜片，沿汤盆边摆放一圈，芦笋顺此内圈摆放一周，蹄须盛入中间，余下芡汁均匀浇在菜品上即成。

5.3.5.3 品鉴要求

吃口软绵，滋补健身。

5.3.6 羊脑炖蛋（各客）

5.3.6.1 原料

活宰山羊脑 5 只，草鸡蛋 6 枚，葱姜汁 400ml，绍酒 2ml，白胡椒 1g，豉油 10ml，熟鸡油 50 ml，精盐 5g。

5.3.6.2 制法

将羊脑放清水中反复漂洗，去清黑膜和血丝，每只羊脑分为两瓣后放清水中静置后入热水锅焯水。（还需要换置清水去清血水待用），取草鸡蛋敲入洁净器皿中，加入葱姜水反复不停搅打后再加入精盐、绍酒、白胡椒粉搅拌均匀后，分别盛放在各客的 10 只盅中，每只盅放置沥尽余水的羊脑半只。入豉油，入熟鸡油。再放置在洁净不锈钢方盘中待用。用保鲜膜封好盅，放入蒸箱中，用中火蒸至 12min，即成。

5.3.6.3 品鉴要求

质地细柔，鲜嫩爽口。

5.4 时蔬：两道。

5.5 汤饌

5.5.1 白芷蹄汤

5.5.1.1 原料

活宰山羊前后蹄各 5 付，白芷片 5g，生姜 30g，葱结 25g，绍酒 15ml，白胡椒粉 2g，精盐 20g，清水 2500ml，青蒜花 25g，香菜末 25g。

5.5.1.2 制法

将羊蹄摄尽余毛，入水浸泡，刮洗干净，入冷水锅焯制后再用清水刮洗干净，足尖硬壳去除待用。白芷冲洗干净待用。取高脚大砂锅洗净后注入清水，放入白芷、羊蹄、姜片、葱结，大火烧沸后撇去浮

沫，加盖改用小火炖焖 2h 后，加入绍酒，继续用小火炖焖至 0.5h，加入胡椒粉、精盐，即成。带青蒜花、香菜末碟佐餐。

5.5.1.3 品鉴要求

汤浓，香而不腻。

6 点心

6.1 羊肉煎饺

6.1.1 原料

水调面团 100g，羊肉馅心（带皮冻）150g，球葱粒 50g。熟豆油 100 ml，黑芝麻 10 g，高筋粉 50 g，清水 600ml。

6.1.2 制法

将水调面团搓条、摘成 10 只面剂，擀成椭圆形皮胚。每只包 15g 羊肉馅和球葱粒和的馅心，取圆形平底煎锅置于中火上，入豆油 50ml，油温 180℃时，将饺馅生坯顺锅边圆势摆放。当底部结壳有烙印时，注入清水 400 ml，盖上锅盖用中火继续炕烙。锅内水份收干时，把高筋粉与冷水 200ml 调成稀糊状，均匀浇在锅内，盖上锅盖，改用小火煎至水分收干，再入豆油 50ml，撒入黑芝麻烘干后，反扣在大盘中即成。

6.1.3 品鉴要求

饺底金黄薄脆，馅心卤汁盈口，下脆上韧。

7 主食

7.1 羊杂汤面条

7.1.1 原料

熟制羊肚、羊肺、羊血、羊肠、羊心、羊肝等各 60g，羊骨鱼汤 750ml，水面条 500g，精盐 20g，青蒜末 30g，姜片 30g，葱结 25g，白胡椒粉 2g，绍酒 8ml。

7.1.2 制法

取洁净高脚砂锅，放入熟制的羊杂、入羊骨鱼汤、姜片、葱结，大火烧沸后，撇去浮沫，入绍酒，改用小火炖焖 30min 后，拣去葱结，再次撇去浮沫。加入精盐、胡椒粉，用大汤盆盛装。锅上大火，入清水烧沸，入水面条，待烧沸时，加部分凉水，如此反复两次后，即可捞起叉放在大汤盆内的羊杂汤中。撒上青蒜花即成。

7.1.3 品鉴要求

汤白浓郁，鲜而不膻，面条爽滑。

7.2 羊肉炒饭

7.2.1 原料

籼米饭 400g，熟羊肉粒 150g，卤制熟羊肝粒 50g，熟羊口条粒 50g，熟羊肉香肠粒 50g，熟笋丁粒 50g，熟青豆 20g，姜片 20g，葱结 20g，葱末 60g，羊骨鱼汤 35ml，绍酒 3ml，白胡椒粉 2g，酱油 15ml，精盐 15g，熟豆油 150ml，白糖 10g。

7.2.2 制法

炒锅中上火，入熟豆油 50 ml，烧热时，放入姜片、葱结煸香。入熟羊肉粒、卤制熟羊肝粒、熟羊口条粒、熟羊肉香肠粒、熟笋丁粒、青豆煸炒。烹入酱油、羊骨鱼汤、白糖、绍酒、胡椒粉，反复煸炒

后，收稠卤汁装盘待用。炒锅中火，入熟豆油，入葱末 20g。改用小火，放入松散的米饭，撒上精盐，烘炕出热气后，倒入烩制的羊肉粒等卤制馅料的一半。继续煸炒 2min，撒入葱末 20g，翻炒均匀，取一半装入盘内，炒锅内所剩炒饭继续上小火翻炒，再将留下的一半羊肉粒等烩制的馅料倒入，把所剩葱末 20g 撒入，拌炒均匀，倒盖在圆盘的炒饭上即成。

7.2.3 品鉴要求

馅料分明，米粒松散，爽口逸人。
