

团 体 标 准

T/ NSFST 003—2020

宁夏平罗黄渠桥传统名吃烹饪技艺 黄渠桥爆炒羊羔肉

Stir-fried Lamb in Huangquqiao

The Cooking Techniques of the Traditional Famous Food in
Huangquqiao, Pingluo, Ningxia

2020 - 09-28 发布

2020- 10 - 01 实施

宁夏食品科学技术学会

发布

目 次

1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语与定义	3
3.1	4
4 原料及贮存要求	4
4.1 原料要求	4
4.2 贮存要求	5
5 原料准备	5
5.1 主料	5
5.2 辅料	5
6 加工要求	6
6.1 原、辅料加工	6
6.2 加工工艺	6
6.3 装盘要求	6
7 感官及风味要求	6
附录 A（资料性附录） 地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护范围及示意图	7
A.1 保护范围	7
A.2 保护示意图	7

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由宁夏农林科学院动物科学研究所提出。

本文件由宁夏食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院动物科学研究所、平罗县动物卫生监督所、宁夏晟和科技有限公司、平罗县畜牧技术推广服务中心、平罗县黄渠桥羊羔肉协会、平罗县众民黄渠桥羊羔肉餐饮店、平罗县盛世家园农牧专业合作社。

本文件主要起草人：李聚才、张俊丽、施安、马吉锋、马小明、梁小军、王秀琴、谭俊、张国鸿、姚占军、吴光俊、赵杰、马忠民、党建宝。

宁夏平罗黄渠桥传统名吃烹饪技艺 黄渠桥爆炒羊羔肉

1 范围

本文件规定了宁夏平罗黄渠桥传统名吃黄渠桥爆炒羊羔肉的术语与定义、原料及贮存、加工与感官要求等。

本文件适用于适用于宁夏地方传统名吃黄渠桥爆炒羊羔肉的烹饪。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件的应用是必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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。

注：对于不注日期的引用文件，如果最新版本未包含所引用的内容，那么包含了所引用内容的最后版本适用。

- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GGB/T 8235 亚麻籽油
- GB/T 12729.1 香辛料调味料
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 23587 粉条
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 1165 羔羊肉
- SB/T 10371 食品安全国家标准 鸡精调味料
- DBS64/ 673 食品安全地方标准 熟制压榨胡麻籽油(亚麻籽油)
- DB64/T 1049 绿色食品(A级)红葱旱作生产技术规程
- Q/ZWST 0001S 王守义十三香调味品
- 《农产品地理标志管理办法》(农业部令11号)
- 《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局2018年第12号公告)

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄渠桥羊羔肉 Lamb of Huangquqiao

按照《农产品地理标志管理办法》批复，以宁夏平罗县黄渠桥镇为核心区在其保护范围（附录A）内饲养自繁自育所产的羔羊，经屠宰加工及卫生检验检疫合格的生鲜、冷却、冷冻羔羊胴体。

4 原料及贮存要求

4.1 原料要求

4.1.1 主料

4.1.1.1 羔羊肉

源于宁夏平罗县地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护范围（见附录A）饲养自繁自育所产的羔羊，并经当地动物卫生监督机构检验、检疫合格羔羊胴体。

4.1.1.2 胴体重

羔羊胴体重一般应在8.0 kg~15.0 kg。

4.1.1.3 感官要求

应符合表1 的规定。

表1 感官要求

项目	鲜羔羊肉	冷、冻羔羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或淡黄色。	肌肉色泽深红，脂肪呈乳白色。
组织形态	肉质紧密，肌纤维韧性强，指压后凹陷立即恢复。无血水渗出。	肉质紧密。具有坚实感，解冻后指压凹陷可逐渐恢复。
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手指。	外表微干或有风干膜，或湿润，不粘手指。
气味	具有新鲜羊肉固有的正常气味。	具有羊肉正常气味。
煮沸后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面，具羊肉固有的香味。	澄清透明，脂肪团聚于表面，具羊肉固有的香味。
肉眼可见杂质	无正常视力可见外来异物。	无正常视力可见外来异物。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 辅料名称

应包括胡麻油、鲜生姜、红葱、蒜苗、大蒜、青红椒、羊角椒、花椒粉、王守义十三香调味品、鸡精调味料、辣椒粉、味精、食盐、酱油、食醋、膏汤（羊肉汤，自制）。

4.1.2.2 辅料要求

- 所用食品添加剂应符合 GB 2760 中的规定。
- 用水应符合 GB 5749 中的规定。
- 酱油应符合 GB 2717 中的规定。
- 食醋应符合 GB 2719 中的规定。
- 食用盐应符合 GB 2721 中的规定。

- f) 香辛料调味料符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 中的规定
- g) 味精应符合 GB 2720 中的规定。
- h) 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 DBS64/ 673 中的规定。
- i) 粉条应符合 GB/T 23587 中的规定。
- j) 生姜应符合 GB/T 30383 中的规定。
- k) 花椒粉应符合 GB/T 30391 中的规定。
- l) 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 中的规定。
- m) 红葱应符合 DB64/T 1049 中的规定。
- n) 王守义十三香调味品应符合 Q/ZSWST 0001S 中的规定。
- o) 蒜苗、羊角椒、青红椒、辣椒粉、干羊角椒、大蒜等应以当地产为最好，使用新鲜、无腐烂变质的产品。

4.2 贮存要求

应符合 GB 31621 中的规定。

5 原料准备

5.1 主料

羔羊肉数量依餐饮店消费预案或家庭单次消费摄食量预计。

5.2 辅料

应按表2 所列名称及其参数配制。

表2 辅料名称及其参考值

项目	参考值 (g/1000 g)	备注
胡麻油	100~150	又称亚麻籽油。
青红椒	30.0~35.0	
蒜苗	15.0~20.0	
鲜生姜	10.0~15.0	
红葱	10.0~15.0	
大蒜	10.0~15.0	
辣椒粉	10.0~15.0	
味精	2.0~5.0	
食盐	2.0~5.0	
羊角椒	适量	自选。
花椒粉	适量	自选。
王守义十三香调味品	适量	自选。
鸡精调味料	适量	自选。
酱油	适量	自选。
食醋	适量	自选。
膏汤 (羊肉汤)	适量	自制。

6 加工要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.1 原、辅料加工

6.1.1 原料加工

羔羊肉：切块（剁）呈2.0 cm~3.0 cm大小，用水洗净浸泡20 min~30 min沥干、待炒。

6.1.2 辅料加工

生姜切菱形片，红葱切丝条，大蒜切片，羊角椒切段，青红椒切菱形块，蒜苗斜切段，粉条用热水浸泡好后切段。

6.1.3 卫生要求

应符合 GB 20799 和 GB 31621 中的规定。

6.2 加工工艺

- 铁锅内放入胡麻油（或调和油），中火加热至六成，放入沥干水的羊羔肉大火爆炒、煸炒至羊肉变色，加入适量自制膏汤。
- 加入鲜生姜、红葱、大蒜、羊角椒，煸炒至有肉香味；或适量加入调味品、花椒粉、辣椒粉煸炒，再加入食醋、酱油等翻炒均匀。
- 加入适量自制膏汤，微火炖 10 min~20 min 左右，期间翻炒 3 次~4 次。
- 放入食盐、味精、鸡精调味料，大火收汁，再加入预制备粉条、青红椒、蒜苗，炒熟即可装盘。

6.3 装盘要求

预炒 500 g~1000 g 羊羔肉，一般应用直径26.4 cm~33.00 cm 瓷盘装盘为宜。

7 感官及风味要求

色泽鲜亮，肉质软嫩，具有肉香醇风味（见示意图1）。



图1 黄渠桥爆炒羊羔肉装盘示意图。

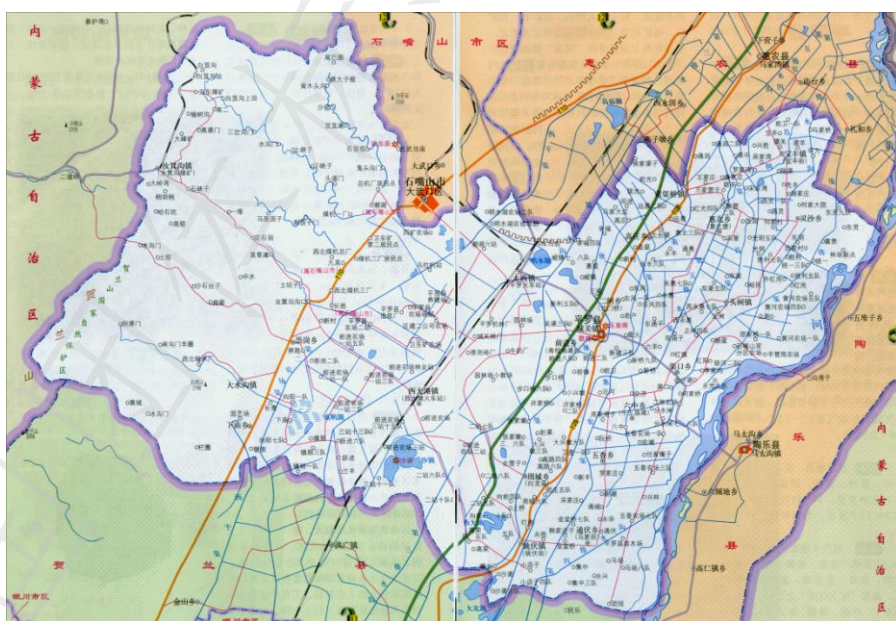
附录 A
(资料性附录)
地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护范围及示意图

A.1 保护范围

“黄渠桥羊羔肉”主产区平罗县隶属宁夏石嘴山市，西临贺兰山与内蒙古阿拉善左旗接壤，东与内蒙古前旗毗邻，南与首府银川相联，北与内蒙古大草原相望。地形地貌比较复杂，地势自西南向东北逐渐降低，地貌从西到东主要由贺兰山地、贺兰山前洪积扇、西大滩碟形洼地和黄河冲积平原四种类型构成。平均海拔在 1100 m 左右，山地海拔高度在 1150 m~3000 m 之间，南北长 41.4 km，总面积 139.08 hm²。其产品地域保护范围：在北纬 38° 49′ ~39° 05′，东经 106° 24′ ~106° 50′ 之间，包括黄渠桥镇、宝丰镇、灵沙乡、城关镇、高庄乡五个乡镇 64 个行政村，核心区域面积 29.32 hm²。

A.2 保护示意图

“黄渠桥羊羔肉”保护范围示意图见图 A.1。



图A.1 “黄渠桥羊羔肉”保护范围示意图