

ICS 67.020  
CCS X 10

# T/HSCY

霍 山 县 团 体 标 准

T/HSCY 01—2022

## 农家梳边肉制作规范

2022 - 05 - 26 发布

2022 - 07 - 26 实施

霍山县餐饮烹饪协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 设备与工具 .....	1
4.1 制作地点 .....	1
4.2 通用设备和工具 .....	1
5 主料与调料 .....	2
5.1 主料 .....	2
5.2 调料 .....	2
6 感官要求 .....	2
7 制作工艺 .....	2
7.1 主料加工 .....	2
7.2 辅料加工 .....	2
7.3 烹调制作 .....	2

## 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。

本文件由霍山县餐饮烹饪协会提出。

本文件由霍山县餐饮烹饪协会负责解释。

本文件起草单位：安徽南岳山庄宾馆有限公司、五十年代餐饮有限公司、安徽迎驾山庄宾馆、老徽州食府、满庭芳大酒店、六安市质量和标准化研究所。

本文件主要起草人：杜 军、汪 霞、万 谦、郭忠涛、陆秀勇 、陈月林、夏征宇、余晓军。

## 引 言

农家梳边肉是霍山极具地方特色的喜宴菜肴，主要分布在霍山及周边地区，历史悠久，是当地喜宴必备菜品，深受人们的喜爱，可谓百吃不厌。主要原料选自当地农家土猪身上的五花肉，特点是一层瘦肉一层肥肉，层层推进，配料选自当地干菜、优质纯蜂蜜以及相关调料等，摆放时，形状像极了农家姑娘梳头用的桃木梳，故得名农家梳边肉。其质细滑，色泽红润，肥而不腻，片状入碗，香味扑鼻。

农家梳边肉制做渊源流长，通过走访本地老厨师、年长者，说他们的祖父辈就开始有类似的做法。在小时候他们就吃过梳边肉，不过那都要等到家里办喜事的时候才能吃到一次，份量少，人数多，能吃到一块就不错了，遇到年景差，几年都吃不到一次。而如今成为平常百姓家喜宴中一道必备菜肴，久吃不厌，成为当地喜宴菜品的一道靓丽风景。有理由相信，随着时间的推移，必将会成为一道享誉区域的特色美食。

# 农家梳边肉制作规范

## 1 范围

本标准规定了农家梳边肉制作的术语和定义、设备与工具、原料、感官与制作工艺、卫生要求。本标准适用于以猪肉为主料烹调制作的农家梳边肉。

## 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。

- GB 2707 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB 14963 蜂蜜
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 744 葱蒜类蔬菜
- SB/T 10416 调味料酒

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 农家梳边肉

洗净的五花肉经焯水、浸泡、煎炸等工艺后切片，加盐、白糖等调味，垫上干菜，装碗蒸制而成的菜品。

## 4 设备与工具

### 4.1 制作地点

农家梳边肉制作应在热菜烹调操作区内进行，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》。

### 4.2 通用设备和工具

通用设备和工具及用途见表1。

表1 农家梳边肉制作通用设备和工具及用途

通用设备和工具	用途
加工设备：砧板、厨刀	原料加工
冷藏设备：冰箱、冷藏柜等	冷藏、冷冻
保鲜工具：保鲜盒、保鲜袋等	保鲜

表1 农家梳边肉制作通用设备和工具及用途（续）

通用设备和工具	用途
烹饪热加工设备和用具：炒灶、汤炉、炒锅、漏勺、炒勺、品尝勺、筷子、汤盘等	烹饪加工
计量和测量工具：克秤、电子台秤、计时器等	计量、测量

## 5 主料与调料

### 5.1 主料

猪肉应符合GB 2707相关规定。

### 5.2 调料

白糖应符合GB 1445相关规定，盐应符合GB/T5461相关规定，味精应符合GB/T 8967的规定，料酒应符合SB/T10416的规定，生抽应符合GB/T18186的规定，八角应符合GB/T15691的规定，姜应符合GB/T30383的规定，葱应符合NY/T744的规定，蜂蜜应符合GB14963的规定。

## 6 感官要求

感官要求见表2。

表2 农家梳边肉感官要求

感官	色泽	香味	口味	形态	质感
要求	酱红色	酱香	咸鲜可口	错落有致、拱形排列	软烂适度、入口即化

## 7 制作工艺

### 7.1 主料加工

主料加工要求见表3。

表3 农家梳边肉主料加工要求

食材	加工
猪五花肉 750g	五花肉修成 20cm 见方块状，放入锅中焯水后沥干。

### 7.2 辅料加工

辅料加工要求见表4。

表4 农家梳边肉辅料加工要求

食材	加工
干菜 250g、葱 10g、姜 10g、蒜 10g、蜂蜜 100g	(1) 干菜清洗控净水分； (2) 葱、姜、蒜均切成 0.1cm 颗粒状； (3) 100g 蜂蜜加入 300g 纯净水中搅拌均匀。

### 7.3 烹调制作

烹调制作要求见表5。

表 5 农家梳边肉烹制制作要求

食材	工序	加工
五花肉 750g、干菜 250g、葱粒 10g、姜粒 10g、蒜粒 10g、蜂蜜 100g、盐 5g、味精 5g、老抽 5g、白糖 10g	炸制	将沥干的猪肉放入葱姜水中炖煮至 5 成熟，捞出后放入事先按 1:3 调制好的蜂蜜水中浸泡 10 分钟左右，再放入 210℃左右的油锅中煎炸至肉皮成金黄色捞起；冷却后将其切成长 15cm、宽 4cm、厚 1cm 片状，放入锅中依次加入葱、姜、蒜、盐、味精、酱油翻炒至入味，将 10 片左右成型肉品皮朝下放至碗中码放整齐待用。
	炒制	将准备好的干菜切碎与少许碎肉拌匀置入锅中加入调料翻炒至入味，放到码放整齐的片状肉上。
	蒸制	将装好肉的蒸碗放入蒸箱中蒸 90 分钟-120 分钟成熟，取出时扣入汤盘中即可。

附录 A  
(资料性)  
农家梳边肉



参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》
- 

全国团体标准信息平台