

团 体 标 准

T/NJCX 1—2022

内江黑猪回锅肉烹饪工艺规程

2022 - 11 - 16 发布

2022 - 11 - 18 实施

内江市餐饮协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语	1
3.1	1
炙锅	1
3.2	1
灯盏窝	1
3.3	1
炒香上色	1
4 分类	1
5 食材要求	2
5.1 主料	2
5.2 配料要求	2
5.3 调味料要求	2
6 烹饪工艺流程	2
6.1 主料的处理	2
6.2 配料的处理	2
6.3 烹制	2
7 成品要求	3
7.1 味型	3
7.2 感官要求	3
7.3 理化要求	3
8 卫生要求	3
附录 A (规范性附录) 主要配料	4

前 言

本标准按照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》进行起草。

本标准由内江市餐饮协会提出并起草。

本标准由内江市餐饮协会批准发布。

本标准主要起草人：李光前、刘汉忠、樊伟、刘合江、江开贵、李伯滨。

本标准于2022年11月16日发布，于2022年11月18日实施。

内江黑猪回锅肉烹饪工艺规程

1 范围

本文件规定了内江黑猪回锅肉（以下简称回锅肉）的术语、分类、食材要求、烹饪工艺流程、成品要求等内容。

本文件适用于以内江黑猪为主料的回锅肉的制作。

本文件表述的烹饪工艺流程是推荐的处理过程和方法，根据需要进行创新可以有不同的流程和方法。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炙锅

将炒锅置于旺火上烧至八成热时，舀冷油淋锅，再滗去油的过程。

3.2

灯盏窝

肉片烹饪时在高温炒制后形如灯盏。

3.3

炒香上色

将醪糟汁、豆瓣（以郫县豆瓣为佳）、甜面酱、豆豉（以永川豆豉为佳）等调味品放入锅中与肉片混炒使其散发出浓郁的香味，且色泽变得更加鲜艳。

4 分类

回锅肉按照所使用的主要配料进行分类。主要包括但不限于以下几类：

- 主要配料为蒜苗的，称为蒜苗回锅肉；
- 主要配料为甜椒的，称为甜椒回锅肉；
- 主要配料为莲白的，称为莲白回锅肉；
- 主要配料为藟头的，称为藟头回锅肉。

5 食材要求

5.1 主料

主料采用内江黑猪带皮臀肉，并符合GB 2707的规定。

5.2 配料要求

回锅肉配料常见的主要包括（但不限于）蒜苗、仔姜、甜椒、青椒、藟头、莲白等，根据时令和口味选择适当的配料。配料应符合国家食品安全标准要求和有关规定。

5.3 调味料要求

回锅肉调味料分为主料前期处理的调味料和后期烹制时使用的调味料。调味料应符合国家食品安全标准要求和有关规定。

主料前期处理的调味料包括（但不限于）八角、三奈、料酒、红花椒、老姜、大葱等；后期烹制时的调味料包括（但不限于）食用猪油、郫县豆瓣、甜面酱、永川黑豆豉、醪糟汁、酱油等。

6 烹饪工艺流程

6.1 主料的处理

6.1.1 带皮臀肉，去毛、刮洗干净，推荐用量按附录 A。

6.1.2 锅中入足量水，放入带皮臀肉，放入适量八角、三奈、料酒、花椒、老姜（拍破）、大葱（切段）。

6.1.3 水开后，撇去浮沫，大火煮至无血水时捞出，再放入凉水浸泡冷却至肉外冷内热时捞出振干水待用。

6.1.4 将肉切成长约 6cm、宽约 4cm、厚约 0.2cm 肥瘦相连的片状。

6.2 配料的处理

6.2.1 主要配料

6.2.1.1 将主要配料去除杂质腐叶并洗净。

6.2.1.2 主要配料的加工和推荐用量按附录 A。

6.2.2 调味料

烹制回锅肉通常使用的调味料包括食用猪油、郫县豆瓣（应剁细）、甜面酱（应稀释）、永川黑豆豉、醪糟汁、酱油等。

6.3 烹制

6.3.1 炒锅置于旺火上炙锅。

- 6.3.2 放入化猪油，烧至6成左右热时放入肉片。
- 6.3.3 肉片炒至出油并呈现灯盏窝状，油亮时，烹入醪糟汁翻炒。
- 6.3.4 依序放入豆瓣、豆豉、甜面酱，炒香上色。
- 6.3.5 放入主要配料，炒至断生。
- 6.3.6 放入酱油炒匀。
- 6.3.7 起锅装盘（成品）。

7 成品要求

7.1 味型

家常味型。

7.2 感官要求

肥而不腻，色泽红亮，咸鲜微辣，香味浓郁，回味悠长。

7.3 理化要求

应符合国家食品安全要求。

8 卫生要求

进行烹饪的加工卫生应符合GB 14881的有关要求，有关餐具应符合GB 14934的规定。

附 录 A
(规范性附录)
主要配料

A.1 主料

带皮臀肉400g。

A.2 配料

A.2.1 蒜苗回锅肉

蒜苗回锅肉主、配料见表A.1。

表A.1 蒜苗回锅肉配料

配料名称	量 (g)	加工
蒜苗	200	切成马耳状

A.2.2 甜椒回锅肉

甜椒回锅肉配料见表A.2。

表A.2 甜椒回锅肉配料

配料名称	量 (g)	加工
甜椒	150	切成菱形片
仔姜	50	切成菱形片
蒜苗	50	切成马耳朵状

A.2.3 藟头回锅肉

藟头回锅肉配料及加工见表A.3。

表A.3 藟头回锅肉配料及加工

配料名称	量 (g)	加工
藟头	250	斜切成段

A.2.4 莲白回锅肉

莲白回锅肉配料及加工见表A.4。

表A.4 莲白回锅肉配料及加工

配料名称	量 (g)	加工
莲白	200	手撕成片状