

ICS 67.060  
CCS X 10

T/NJCX

团 体 标 准

T/ NJCX 2—2023

内江名小吃 内江牛肉面制作工艺规程

2023 - 04 - 24 发布

2023 - 04 - 30 实施

内江市餐饮协会 发布

## 前 言

本文件是按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写的。

本文件由内江市餐饮协会提出。

本文件由内江市餐饮协会批准发布。

本文件主要起草单位：内江市餐饮协会、内江市炖香园餐饮管理有限公司、蜀麦香牛肉面、成华区立强牛肉面馆、内江曾家面大王、内江寡妇面、内江志强面馆、内江老刘抄手面、内江姜丝牛肉面、肖文武餐饮店、内江郑眼镜面店、内江市中区三鲜炆锅面店、内江真味面馆、内江蔡式牛肉面、资中独一面、内江黄三面馆、内江回味面馆、正宗麻辣面。

本文件主要起草人：王道银、杨国钦、李光前、张焱、刘汉忠、邓正波、余政全、郑远辉、郑立强、廖勇、肖文武、李冬、孙传勇、张安凤、蒋璐遥。

本文件于 2023 年 4 月 24 日发布，于 2023 年 4 月 30 日实施。

# 内江名小吃 内江牛肉面制作工艺规程

## 1 范围

本文件规定了内江名小吃内江牛肉面的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、食用方法、卫生要求。本文件适用于内江名小吃内江牛肉面的制作。

## 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/T 317 白砂糖
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 24864 鸡胴体分割
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)(GB/T 30382-2013/ISO 972:1997)
- GB/T 30391 花椒
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GH/T 1139 洋葱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 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

内江牛肉面

以内江碱性湿面为主要原料，以大骨汤为汤底，以红烧牛肉为臊子，添加熟油辣椒、韭黄等配料而成的具有口感细滑、麻辣鲜香风味的汤面。

#### 4 原辅料要求

##### 4.1 碱性湿面

应采用内江传统手工艺制作的碱性湿面，并符合食品卫生安全要求。

##### 4.2 牛肉

采用新鲜牛肉，以牛腩为宜，并符合GB/T 17238标准要求。

##### 4.3 猪腿骨

应符合GB/T 9959.3标准要求。

##### 4.4 辣椒

采用干红二荆条辣椒、灯笼辣椒、子弹头干红辣椒，并符合GB/T 30382标准要求。

##### 4.5 菜籽油

采用压榨菜籽油，并符合GB/T 1536标准要求。

##### 4.6 食用猪油

采用猪板油炼制猪油，并符合GB/T 8937标准要求。

##### 4.7 豆瓣酱

采用红油豆瓣酱，并符合相应标准要求。

##### 4.8 鸡精

应符合SB/T 10371标准要求。

##### 4.9 味精

应符合GB/T 8967标准要求。

##### 4.10 酱油

应符合GB/T 18186标准要求。

##### 4.11 食醋

应符合GB/T 18187标准要求。

##### 4.12 食用盐

应符合GB/T 5461标准要求。

##### 4.13 白砂糖

应符合GB/T 317标准要求。

#### 4.14 花椒

应符合GB/T 30391标准要求。

#### 4.15 香辛料

应符合GB/T 15691标准要求。

#### 4.16 料酒

应符合SB/T 10416标准要求。

#### 4.17 芝麻

应符合GB/T 11761标准要求。

#### 4.18 鸡架

应符合GB/T 24864标准要求。

#### 4.19 洋葱

应符合GH/T 1139标准要求。

#### 4.20 韭黄、葱、姜、蒜、香菜

应符合相应标准要求。

#### 4.21 猪皮

应符合相应标准要求。

#### 4.22 水

应符合GB 5749标准要求。

### 5 制作工艺

#### 5.1 猪骨汤制作

用大不锈钢锅盛装15kg水，加入漂洗干净的猪腿骨2kg、鸡架1kg、猪皮0.5kg、拍破的老姜150g，大火烧开，然后转小火慢熬4小时，保持微沸状态待用。

#### 5.2 红烧牛肉臊子制作

5.2.1 精选新鲜牛肉 7.5kg，放冷水浸泡两个小时，泡去血水，然后捞起沥干。

5.2.2 沥干后的牛肉放锅里重新加水没过牛肉，大火烧开，除去锅面上的血沫，待牛肉余烫过心后捞起，沥干水份，切成约 2cm 见方的块备用。

5.2.3 将锅烧热，炙锅，然后加入熟菜籽油 750g，烧到五成热，将切好的牛肉块全部倒入炒锅，开大火，不停翻炒，不能糊锅，爆炒到水分略干、出油出香味时，捞出装入不锈钢盆中。

5.2.4 另起锅烧油，加入熟菜籽油 1250g 和熬制好的牛油 250g，用中火，放入辣椒节 100g，翻炒至颜色变深、略有糊香之时，陆续下入花椒颗粒 50g、剁细的泡椒 250g、老姜末 250g、大蒜颗粒 250g、香辛料粉 40g，不停翻炒至水份略干，最后加入红油豆瓣酱 400g，用中小火继续翻炒，不能糊锅，炒到全部底料颜色红亮时，倒入 5.2.3 制作的牛肉，继续翻炒均匀。然后加水 6kg、料酒 50g、鸡精 25g、味精 25g，大火烧开，转小火慢炖约 100min，至牛肉软糯化渣即可。

### 5.3 油辣椒制作

5.3.1 选用干二荆条辣椒 500g、干灯笼辣椒 1000g、干子弹头辣椒 1500g，剪成约 1.5cm 小节，文火炒至酥脆，打碎成粗粉状，盛入不锈钢桶待用。

5.3.2 将 15kg 菜籽油倒入烧热的锅中，加入洋葱 1kg、老姜 250g、大葱 250g，烧至金黄后捞出配料，继续大火加热至油温 240℃-260℃，关火冷却。

5.3.3 待油温下降至 220℃时，将 4kg 油舀入盛有辣椒面的不锈钢桶中，搅拌均匀；待油温下降至 180℃时，再将 4kg 油舀入盛有辣椒面的不锈钢桶中，并加入芝麻 500g，继续搅拌均匀；待油温下降至 140℃时，将剩余的油全部舀入盛有辣椒面的不锈钢桶中，搅拌均匀，静置一天后待用。

### 5.4 打底料

准备盛面的碗中加入油辣椒50g、酱油25g、姜蒜水5g、鸡精2g、味精2g、猪油10g、花椒粉1g、醋3g，葱花10g、韭黄节5g。

### 5.5 煮面

5.5.1 在打好底料的碗中放入骨头汤 300g，加上烫好的时令蔬菜 50g。

5.5.2 将碱性湿面 140g 放入烧沸的开水锅中，大火煮 15s 左右，断生捞起放入打好底料的碗里。

5.5.3 浇上红烧牛肉臊子 80g，撒上香菜，一碗麻辣鲜香的内江牛肉面即成。

## 6 食用方法

从面品出锅到食用，时间不宜超过1min。

## 7 卫生要求

应符合GB 31654的规定。

---