

徐州餐饮行业协会文件

徐餐协〔2026〕15号

关于征求团体标准 《羊肉串制作技艺》意见的通知

各专委会及有关单位：

团体标准《羊肉串制作技艺》已于2026年4月立项，经调研起草后形成《羊肉串制作技艺（征求意见稿）》。现有关单位提出修改和完善意见，请于2026年8月3日前将修改意见反馈表发送至徐州餐饮行业协会办公室。

- 附件：1. 团体标准征求意见稿
2. 羊肉串制作技艺（征求意见稿）



团体标准征求意见反馈表

单位				地址	
姓名		电话		邮箱	
序号	标准章条号	原内容	修改意见	理由或依据	

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/XCTA

团 体 标 准

T/XCTA 0007—2026

羊肉串制作技艺

Handmade noodles crafting technique

（征求意见稿）

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

徐州餐饮行业协会 发 布

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。

本文件由徐州餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：彭城老拾（徐州）餐饮管理有限公司、徐州彭祖文化研究院、徐州小谷豆香餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：拾景川、拾慧、刘正业、赵节昌、刘丹丹。

羊肉串制作技艺

1 范围

本文件规定了羊肉串制作技艺的术语和定义、原料要求、制作过程和工艺、成品要求。
本文件适用于传统明火手工羊肉串的制作、加工过程。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 1886 食品安全国家标准 食品添加剂相关标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊肉串 *****

传统特色烧烤食品，以羊肉、牛油为主要原料，经改刀、穿串、明火烤制，搭配香辛撒料制作而成的风味小吃。

4 原料要求

4.1 羊肉

应符合GB 2726 的规定，肉质新鲜、无异味、无变质、筋膜少。

4.2 牛油

新鲜炼制牛油，无哈喇味、无杂质、品质达标。

4.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.4 孜然粉、辣椒粉

原料新鲜、干燥无霉变，符合国家食品相关安全标准。

4.5 其他食品原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5 制作过程和工艺

5.1 原料配比（制作 10 串标准，总食材 500g）

5.1.1 主料

羊肉400g、牛油100g（肥瘦比例3:7）。

5.1.2 辅料撒料

食用盐*g，孜然粉、辣椒粉。

5.2 切肉处理

羊肉逆纹理切为1.5cm~2cm长条，彻底剔除表面筋膜；牛油切为1cm立方体小块。

5.3 穿串成型

按照3块瘦肉+1块牛油的顺序肥瘦相间穿制，保证串体规整、肉块分布均匀。

5.4 明火烤制

精品五花肉去皮、彻底洗净，切成均匀肉沫备用；剩余鲜姜、大葱分别切为姜块、葱段。锅中加入1000g纯净水，放入肉沫、姜块、葱段，冷水下锅，大火煮开后撇去表层浮沫，转小火慢炖2h，熬至肉酱浓稠入味、香气浓郁即可。

5.4.1 将肉串摆放至明火烤架，先烤制瘦肉面，时长 2min，烤至肉块定型、表层出油。

5.4.2 翻转肉串，依次撒入食用盐、孜然粉、辣椒粉，继续烤制 2min。

5.4.3 反复翻面烤制 2~3 次，期间可按需刷涂油，烤至肉块表面微焦、肉汁自然渗出即可。

6 成品要求

6.1 外观

肉块大小均匀、串型规整，无脱落、无烤焦碳化，表面油润光亮。

6.2 色泽

肉质呈焦香浅棕红色，配料附着均匀，整体色泽鲜亮协调。

6.3 口味

肉质外微焦里鲜嫩，肉汁饱满，羊肉鲜香纯正，孜然、香辣风味浓郁，肥瘦相间口感油润不腻，回味香浓。

附 录 A
(资料性)
羊肉串

图A.1 羊肉串成品图片

