

T/HYLJ

湟源县里脊行业协会团体标准

T/HYLJ 001—2021

湟源特色菜品 酸辣里脊制作工艺

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

湟源县里脊行业协会 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。

本文件由湟源县里脊行业协会、湟源城关魁盛餐厅、湟源城关金丰源小炒、湟源县聚宝盆餐厅提出。

本文件由湟源县里脊行业协会归口。

本文件起草单位：湟源城关魁盛餐厅、湟源城关金丰源小炒、湟源沸海公社实业有限公司、湟源县聚宝盆餐厅、青海刘氏餐饮有限公司、湟源波航刘家小院、湟源吉友醋博园有限公司、青海喜马拉雅青稞酒业有限公司、湟源县市场监督管理局、青海省标准化研究所。

本文件主要起草人：李旭林、肖海青、赵成才、张龙、陈海峰、刘永国、刘世峰、刘志庆、马建、韩美杰、来宁军、宗楠、李生伟。

湟源特色菜品 酸辣里脊制作工艺

1 范围

本文件规定了湟源特色菜品酸辣里脊制作的原辅料要求、卫生要求、制作流程、制作工艺、质量要求及最佳食用时间等内容。

本文件适用于湟源特色菜品酸辣里脊的制作。

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，仅该注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/T1536 菜籽油
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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6192 黑木耳
GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 10371 鸡精调味料
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 10416 调味料酒
NY/T 3356 牦牛肉
NY/T 3610 干红辣椒质量分级
DB63/T 859 地理标志产品 湟源陈醋
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸辣里脊

以肉质细嫩的里脊肉为原料，经腌制、挂糊上浆、油炸、调汁、浇汁等工序制作的具有独特地方特色的菜品。

4 卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

5 原辅料要求

5.1 原料

猪里脊肉应符合GB 9959.2的要求；牛里脊肉应符合NY/T 3356的要求。

5.2 辅料

5.2.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 的要求。

5.2.2 味精应符合 GB 2720 的要求、鸡精调味料应符合 GB/T 10371 的要求。

5.2.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

5.2.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。

5.2.5 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2.6 黑木耳应符合 GB/T 6192 的要求。

5.2.7 姜粉、胡椒粉、草果粉等香辛料调味料应符合 GB/T 15691 的要求。

5.2.8 淀粉应符合 GB 31637 的要求

5.2.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的要求。

5.2.10 醋应符合 DB/T 859 的要求。

5.2.11 干红辣椒段应符合 NY/T 3610 的要求。

5.2.12 蒜苗、大蒜、青红辣椒应选择新鲜、洁净、无腐烂、无变质的产品。

6 制作流程

备料—腌制—挂糊上浆—定型炸制—熟成炸制—调汁—复炸—装盘浇汁

7 制作工艺

7.1 备料

里脊肉500克切成2厘米左右方块状，适量青红椒切成块，大蒜切末，蒜苗切成3厘米左右的段，黑木耳泡发洗净备用。

7.2 腌制

将调味料酒10毫升、胡椒粉2克、食用盐2克、鸡蛋1个放入切好的里脊肉块中，拌匀腌制十分钟。

7.3 挂糊上浆

淀粉200克、水200毫升，搅拌均匀后放入腌制好的里脊肉块，混合均匀。

7.4 定型炸制

锅内放入2500毫升菜籽油，文火烧至6成热，放入挂糊上浆均匀的里脊肉块，炸至定型后出锅，待温度降低后手工分块。

7.5 熟成炸制

锅内放入2500毫升菜籽油，中火烧至7成热，放入定型后的里脊肉块，炸至色泽微黄出锅。

7.6 调汁

将1000毫升的骨汤烧至沸腾，加入适量干红辣椒段、食用盐8克、味精5克、鸡精5克、姜粉1克、草果粉3克调味，以适量淀粉勾芡后，加入醋60毫升及适量大蒜末，待用。

7.7 复炸

另起锅，锅内放入2500毫升菜籽油，大火烧至8成热，放入熟成炸制后的里脊肉块、炸至色泽金黄出锅。

7.8 装盘浇汁

将备好的青红椒块、蒜苗段、黑木耳放入调好的汤汁中（7.6）；将复炸后的里脊肉块装入深盘并迅速均匀浇汁。

8 质量要求

8.1 外观

里脊肉块色泽金黄、大小均匀。

8.2 香味

以醋香为主、辅以调味料香味。

8.3 口感

里脊肉块酥脆、软硬适中，青红椒熟而不软，汤汁酸辣适口。

9 最佳食用时间

浇汁后5分钟内食用口感最佳。