

# 团 体 标 准

T/NXBX XXXX—XXXX  
T/HYNZ XXXX—XXXX

## 海原烩牛杂

Haiyuan braised beef offal

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

宁夏标准化协会  
海原牛杂协会

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 .....	2
4 原材料及要求 .....	2
4.1 原辅材料组成 .....	2
4.2 原材料要求 .....	2
5 制作加工 .....	3
5.1 清洗加工 .....	3
5.2 烹饪工艺 .....	3
6 质量要求及检验方式 .....	3
6.1 感官要求 .....	3
6.2 理化要求 .....	3
6.3 检验方式 .....	3
6.3.1 感官检验 .....	3
6.3.2 污染物限量检验 .....	3
6.3.3 微生物菌落总数检验 .....	3
6.4 卫生要求 .....	3
7 盛装和最佳食用时间 .....	4
7.1 盛装 .....	4
7.2 最佳食用时间 .....	4
8 标志、标签、包装、运输与贮存 .....	4
8.1 标志、标签 .....	4
8.2 包装 .....	4
8.3 运输 .....	4
8.4 贮存 .....	4
附录 A（资料性） 海原烩牛杂加工烹饪工艺 .....	5
参考文献 .....	7

T/NXBX XXXX—XXXX

T/HYNZ XXXX—XXXX

## 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。

本文件由海原县市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：海原县市场监督管理局、宁夏标准化协会、海原牛杂协会、高质标准化（宁夏）管理科学研究院、海原县胖子餐饮有限责任公司、海原泰丰饭店。

本文件主要起草人：马守玉、郭永前、王有刚、韩作兵、郭少豫、马立鹏、马婷婷、刘艳蓉。

# 引 言

## 0.1 海原烩牛杂渊源

牛杂的起源可以追溯到古代，当时人们秉承着节俭和珍惜食材的原则，将牛的内脏和其他部位经过炖煮，创造出了这道牛杂美食。牛杂因其丰富的蛋白质、维生素和矿物质含量，能够增强体质、促进健康，一直受到人们的喜爱，成为了南北皆宜的美食之一，这也是它能够流传至今的重要原因。

海原烩牛杂，选用海原本地饲养的西门塔尔高品质黄牛，以牛头、内脏为主要原料。牛杂的烹饪方法现已从简单的炖煮发展成为一门精细的烹饪艺术。海原牛杂的制作过程从清洗开始，通过加入食盐、白醋，采用“一燎二刮三冲四翻五洗”的加工方式，保留食材原有的营养成分和风味。通过传统的“炖、熬、炼、烩”烹饪工艺，牛杂充分吸收了汤汁的精华，变得鲜美可口。同时，调味料的巧妙运用，增加了汤汁的层次感和味道的复杂性，使得海原烩牛杂突出了“醇、香、鲜、弹”的特点，成为了当地的特色小吃。

为深入实施乡村振兴战略，不断巩固拓展脱贫攻坚成果，繁荣市场，增加消费，扩大就业，推动海原县高端肉牛产业、文化旅游和“海原牛杂”特色餐饮业融合发展，按照海原县建立“四个示范县”的要求，以打造高端肉牛产业示范县和全域旅游示范区创建为契机，以“政府推动、政策驱动、品牌带动、产业联动”为运作方式，以打造“海原牛杂”品牌特色餐饮产业为抓手，顺应市场发展，尊重群众意愿，强化扶持，培育龙头，市场运作，着力提升“海原牛杂”特色餐饮业组织化、规模化、标准化、品牌化程度，把“海原牛杂”品牌产业打造成为海原高端肉牛产业发展和文化旅游产业的“助推器”。

制定《海原烩牛杂》团体标准，旨在推动海原县高端肉牛产业示范县的建设，加快乡村振兴、巩固脱贫攻坚成果，发展“海原牛杂”这一特色优势产业，促进行业的健康发展。本标准的制定为传承海原烩牛杂的烹饪技艺提供了技术指导，确保了海原烩牛杂的品质，最大限度地发挥了其作用。

## 0.2 海原烩牛杂盛装形态示例



# 海原烩牛杂

## 1 范围

本文件规定了海原烩牛杂的术语和定义、原材料及要求、制作加工、质量要求及检验方式、盛装和最佳食用时间、标志、标签、包装、运输与贮存等内容。

本文件适用于海原烩牛杂的清洗、加工、烹饪。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4806 食品安全国家标准 食品接触金属材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉装）
- GB/T 30383 生姜
- 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
- NY/T 420 绿色食品 花生及制品
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1073 脱水姜片或姜粉
- NY/T 1267 萝卜
- CH/T 1439 小茴香
- NY/T 1509 绿色食品 芝麻及其制品
- NY/T 4266 草果
- SB/T 10408 中央储备肉冻肉储存冷库资质条件
- SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10371 鸡精调味品

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 牛杂 beef offal

宰割后的牛头、牛蹄、牛尾、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠等部位的统称。

#### 3.2

##### 烩 braise

将原料油炸或煮熟后改刀，放入锅中加辅料调料、高汤烹制的工艺方法。

#### 3.3

##### 海原烩牛杂 Haiyuan braised beef offal

海原县地方特色菜品，将牛杂（牛头、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠）等的食材清洗、炖煮熟烂后，加入牛油烧热翻炒，再加入牛骨汤、焯熟萝卜片、食盐等调味烩制入味，再添加葱、芫荽等辅料增香，即可出锅食用。

### 4 原材料及要求

#### 4.1 原辅材料组成

海原烩牛杂由主料、辅料及调味料组成，具体为：

——主料，包括但不限于牛头、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠；

——辅料，包括但不限于牛板油、萝卜、芫荽、生姜、葱、花生碎、芝麻；

——调味料，包括但不限于食用盐、料酒、生抽、鸡精、胡椒粉、干辣椒、辣椒面。

#### 4.2 原材料要求

4.2.1 牛杂采用海原本地饲养的西门塔尔的黄牛宰割的牛头和内脏。

4.2.2 清洗制作过程中所用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.3 主料、辅料和调味料应符合表 1 的要求

表1 原材料要求

类型	名称	执行标准
主料	牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛腰、牛膀、牛骨、牛板油	GB 2707、GB 18394
辅料	萝卜	NY/T 1267
	芫荽	NY/T 743
	辣椒面	GB/T 30382
	花生碎、芝麻	NY/T 420、NY/T 1509
	葱、蒜	NY/T 744
	生姜	GB/T 30383
调味料	食用盐、酱油、醋、料酒、鸡精	GB/T 5461、GB2717、GB2719、SB/T 10416、SB/T 10371
	姜片、花椒、小茴香、草果	NY/T 1073、GB/T30391、CH/T 1439、NY/T 4266
	胡椒粉、白芷、香叶、肉桂、草果、干辣椒、砂仁、白蔻	GB/T 15691

## 5 加工制作

### 5.1 清洗

海原牛杂的清洗方法为“一燎二刮三冲四翻五洗”，具体见T/NXBZ \*\*\*。

### 5.2 烹饪制作

5.2.1 通过“炖、熬、炼、烩”四种烹饪工艺完成烩牛杂菜肴的烹制，具体加工工艺参照附录 A。

5.2.2 海原烩牛杂的用料配比见表 2。

表2 烩制用料配比表

类型	规格
主料	牛杂500g、牛骨汤500g
辅料	萝卜片100g、芫荽10g、葱10g、生姜10g、蒜10g
调味料	食用盐10g、料酒10g、生抽10g、鸡精10g、胡椒粉0.5g、干辣椒10g、辣椒面10g

## 6 质量要求及检验方式

### 6.1 感官要求

感官指标应符合表3的规定。

表3 感官指标

类型	要求
色泽	具有熟制后食材品种应有的色泽
组织形态	具有熟制后食材品种应有的组织形态
滋味与气味	具有牛杂特有的气味和滋味，无异味
口感	醇、香、鲜、弹

### 6.2 理化要求

应符合国家食品安全要求。

### 6.3 检验方式

#### 6.3.1 感官检验

在自然光线下目测菜品的组织形态、色泽、气味和滋味、口感进行检验。

#### 6.3.2 污染物限量检验

按GB 2762规定的方法进行检验。

#### 6.3.3 微生物菌落总数检验

按GB 4789.2规定的方法进行检验。

### 6.4 卫生要求

6.4.1 食材、辅料等应新鲜、无异味、无杂质，符合 GB 2760、GB2761、GB2762、GB2763 的要求。

6.4.2 餐饮生产、服务卫生应符合 GB 14881、GB31654 的规定。

## 7 盛装和最佳食用时间

### 7.1 盛装

应符合GB 14934、GB 4806的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

### 7.2 最佳食用时间

出锅后15min内食用最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2h, 保存时间超过2h的，应冷藏保存，食用前应再次加热。

## 8 标志、标签、包装、运输与贮存

### 8.1 标志、标签

包装储运标示应符合GB/T 191的要求，标签应符合国家有关规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合国家食品安全标准和有关规定。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运。

### 8.4 贮存

应按照GB 31654的要求贮存，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、宜腐蚀的物质同处贮存。

**附录 A**  
(资料性)  
**海原烩牛杂加工烹饪工艺**

附录A给出了海原烩牛杂加工烹饪工艺。

烹饪方式	品类	加工工序		刀切形态
炖	牛头（牛头肉、牛舌、牛耳）	准备	(1) 牛头洗净后，用加冰块清水浸泡40~60min	 
		烹制	(1) 起锅，加入清水没过牛头，旺火煮20min后，血沫煮出，捞出，清洗 (2) 重新起锅，加入足量清水，放入焯水后的牛头，加入姜块、料酒、盐烧开，放入调味包，煮30min (3) 改小火炖3~5h后，肉离骨后，即可捞出	
		切配	(1) 用刀剔下肉，取下牛舌和牛耳 (2) 牛头肉切成1cm*6cm的薄片待用 (3) 熟制牛舌清洗后切成0.3cm薄片待用 (4) 牛耳切成1cm细条待用	
	牛肚、牛肠、牛心	准备	(1) 洗净后的牛肚、牛肠、牛心用加冰块清水浸泡40~60min	  
		烹制	(2) 起锅，加入清水没过肚、肠、心、膀，旺火煮10min，不断打沫，血沫煮出，捞出，清洗 (3) 重新起锅，加入足量清水，放入肚、肠、心、膀，加入姜块、料酒、盐烧开，放入调味包，煮30min (4) 改中火炖1~2h后，用筷子扎穿肉，即可捞出，	
		切配	(1) 牛肚切成1cm的细条待用 (2) 牛肠切成2cm的小段待用 (3) 牛心切成0.3cm的薄片待用 (4) 牛膀切成0.5cm*5cm的薄片待用	
	牛肺或灌肠牛肺	准备	(1) 洗净后的牛肺用加冰块清水浸泡40~60min	
		烹制	(2) 起锅，加入清水没过牛肺，旺火煮10min，不断打沫，直至血沫煮出，捞出，清洗 (3) 重新起锅，加入清水没过牛肺。加入姜块、料酒、盐，烧开，放入调味包，煮30min (4) 改中火炖1h后，即可捞出	
		切配	(5) 牛肺切成0.3cm*5cm的薄片待用	
	牛腰	准备	(1) 撕去外表膜洗净牛腰，用加冰块清水浸泡40~60min	
		烹制	(2) 起锅，加入清水烧开后关火，在沸水里浸烫10min，捞出在清水中浸泡10min后，清洗 (3) 重新起锅，加入清水没过腰，加入姜块、料酒、盐，烧开，打沫，放入调味包，煮20min (4) 改小火炖30min后，即可捞出	
		切配	(5) 切成0.2cm*5cm的薄片待用	
熬	牛骨汤	准备	(1) 清洗后的牛骨用清水加冰块浸泡40~60min	
		烹制	(1) 起锅，加清水没过牛骨，旺火煮10min，撇去浮沫	

烹饪方式	品类	加工工序		刀切形态
			(2) 加入姜块、料酒、盐、调味料，大火煮20min后，小火炖1~2h后	
	萝卜	切配	(4) 萝卜去蒂切成90°扇形片状，放入骨汤中煮15min后，即可捞出待用、牛骨汤成汤待用	
炼	牛板油	准备	(1) 牛板肉加冰块清水浸泡40~60min	
		烹制	(2) 起锅，加清水没过牛板肉，旺火煮10min，打沫至血沫煮出 (3) 加入姜块、调味包，改中火炖30min后，八成熟，捞出	
		切配	(4) 切成4cm*4cm的块待用	
	炼制	(1) 牛板油放入热锅内炼制牛油，肉渣捞出。		
	辣椒油	(1) 中粗辣椒面加入花生碎、芝麻、花椒面，拌均 (2) 起锅，加入牛油，油温至60℃~70℃，泼入拌好的辣椒面中，搅拌，使热油与辣椒面充分混合 (3) 冷却后的辣椒油加入蒜水，覆保鲜膜，待用		
烩	牛杂融合	(1) 切好的各部位的牛杂混放在一起 (2) 起锅，放入牛油，待油温升至60℃~70℃，放入牛杂翻炒，加入骨汤和萝卜片 (3) 汤滚后4~6min，加入食盐、鸡精调味，盛碗 (4) 依据个人口味，碗中撒入葱末、芫荽和辣椒油		
注：调味包有花椒、茴香、白芷、香叶、肉桂、草果、干辣椒、砂仁、白蔻				

T/NXBX XXXX—XXXX

T/HYNZ XXXX—XXXX

### 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
  - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
  - [3] 《食品生产许可管理办法》
  - [4] 餐饮服务食品安全操作规范
-