

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 制作技术规程

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

陕西质量技术监督协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 1

5 千层饼制作 2

6 卤肉制作 4

7 肉夹馍制作 5

8 追溯方法 5

附 录 A 6

附 录 B 7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 制作技术规程

1 范围

本文件确立了潼关肉夹馍制作的程序，规定了千层饼制作、卤肉制作、肉夹馍制作涉及的各阶段的操作程序与要求，描述了追溯方法。

本文件适用于潼关肉夹馍的制作。

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 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

SB/T 10416 调味料酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

GB/T 30391 花椒

GB/T 35883 冰糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卤油

将甘松，山柰，荜茇，良姜，砂仁，白蔻，白芷，肉桂，丁香，另加大茴香、小茴香、草果等香料混杂在一起，制成料包，与肉同煮，经过长时间焖煮后汤表面会产生3cm~4cm的一层浮油俗称卤油。

3.2

卤汤

以猪大骨、猪肉皮、料酒、生姜、大葱、药料包和水为原料，熬制而成的汤汁称为卤汤。

4 原料要求

原材料要求见表 1。

表 1 原材料要求

原材料	符合标准
制作用水	符合 GB 5749 的要求
面粉	符合 GB 1355 中筋粉的要求
碳酸钠	符合 GB 1886.1 的要求
食用盐	符合 GB/T 5461 的要求
冰糖	符合 GB/T 35883 的要求
鲜猪肉	符合 GB/T 9959.1 的要求
酵母	符合 GB/T 20886.1 的要求
花椒	符合 GB/T 30391 的要求
料酒	符合 SB/T 10416 的要求
其他香辛料调味品	符合 GB/T 15691 的要求

5 千层饼制作

5.1 原料准备

- 5.1.1 按 2:1 的比例准备好面粉与水。夏季使用常温水，冬季使用 35℃±5℃的温水。
- 5.1.2 面粉与精炼猪油的比例为 5:2。
- 5.1.3 冬季每 1000g 面粉应准备 1g 碳酸钠，夏季 1000g 面粉应准备 2g 碳酸钠。

5.2 手工制作程序

5.2.1 手工和面：

- a) 取面粉倒入盆中，按比例加入辅料碳酸钠；
- b) 一手倒入按比例量好的水，一手搅拌面粉，将面粉搅拌成棉絮状；
- c) 将搅拌成棉絮状的面粉反复揉搓均匀，至成面团为止；
- d) 将揉好的面团用保鲜膜盖好，放在案板上待用。

5.2.2 下剂（下剂子？）：

- a) 将面割开，如截面小孔均匀即为醒发好；
- b) 取 500g 的面坯擀成 1.5mm 厚的长条状薄片。

5.2.3 制坯：

- a) 将薄片平铺上，给其面积的三分之二部分均匀抹上卤油，撒上少许干面粉，将抹卤油的部分卷成直筒。
- b) 将剩下三分之一用手掌抹上卤油平铺在案板上；
- c) 用圆形刀片将剩下三分之一面划开，划成宽窄均匀的细条，并撒上少许卤油，从上向下收紧卷在面筒上；
- d) 将卷好的面筒依次揪成锥形饼坯；
- e) 用“正三反四”的手法将圆托形面坯擀制成圆凹形状；
- f) 把带有窝的生坯用手举起摔响；
- g) 将生坯擀成直径约 12.5cm、厚度约 2cm 的圆形生坯。

5.3 机械制作程序

5.3.1 设备准备

设备准备步骤为：

- 提前检查所有设备状态，保证设备运行正常；
- 设置设备参数，必要时可开机进行设备功能验证；
- 检查并进行必要的清洁与消毒，保证卫生情况符合食品安全要求；
- 准备其他需要配合使用的实施设备。

5.3.2 和面

机械和面的步骤为：

- 将面粉、水、碳酸钠按比例放入和面机里，盖上盖子，设置 20 秒搅拌均匀；
- 揭开盖子，将残次品边角料等回收物料（一次不超 3 斤）及冷冻油头（精炼猪油？）（在放面粉和添加剂前加入）加到和面机里；
- 加水至 12L 时开启和面按钮，启动 2.5min 后再反转 1.5min，再正转 1min；
- 机器停止运转后，用手将小块与大块面团按压在一起，防止出料时掉落，同时将龙头拨回起始位置；
- 升起和面机缸体，启动出料按钮，面机分离后把面倒入倒面斗；
- 出料完成后按下降按钮至停止，倒面斗常备三缸面的量。

5.3.3 制坯塑形

机械制坯塑形的步骤为：

- 打开油桶加热开关，安装生产线上盛面装置、油刷并给油箱加食用猪油；
- 在主输送带落面位置、回收面处、放置油头位置提前放桶，电子秤摆放到位；
- 开机调整生产线打薄机参数，跟踪面团自动分块，进入投面机的面块揉 14 圈使其表面光滑；
- 面块自动进入伸缩整形设备，待第二块面揉 8 圈以上，手动把面片拖入打薄机，确保面片均匀铺满，不均匀时微调参数；
- 待面片经过油刷底下，手动拉入拉宽区域，开启油刷，打开全部滴油开关，调节油量，保证面片两边有充足的油；
- 面片经过拉宽区域后手动放到主输送带，边子放入回收设备，面片自动卷筒，前段无油和油不均匀的面可手动揪断，观察面片上油均匀后扳动划条器划条，卷好筒放入捏花机，剂子经过称重机时，根据生产要求调节饼坯大小，及时称重。

5.3.4 醒发

醒发的步骤为：

- 设置醒发塔参数：
 - 温度： $30^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；
 - 湿度：70%~80%，通过醒发塔内置加湿器调节；
 - 时间：根据面团发酵速度、配方或实际发酵状态设定，一般为 26min 左右；
 - 设置参数后，等待 5min，确认温湿度达到设定值且波动范围不超过 $\pm 1^{\circ}\text{C} / \pm 3\%$ ；
- 将卷好的面团分割成 $100\text{g} \pm 4.5\text{g} / 110\text{g} \pm 4.95\text{g}$ 的标准剂子，使用捏花机确保重量误差率 $< 1\%$ ；
- 分割好的面团经输送带均匀排列至醒发塔网带上，面团间留出间距，每间隔 30min 检查网带运行方向，确保面团处于有效传送区域；

- d) 面团经 26min 醒发后，整体形态稳定，表面光滑无塌陷，体积较初始状态膨胀率 $\leq 10\%$ ，触感紧实有弹性；轻压面团，凹陷回弹时间 $< 2s$ 内恢复视为合格，否则判定为醒发不足或过度，过度醒发的面团需报废处理。

5.3.5 拍饼成型

拍饼成型的步骤为：

- a) 饼坯醒发完成流出后，应保证间距适中；
- b) 测量压好的饼坯尺寸，将不合格的饼及时运至和面区；
- c) 根据设置，自动完成饼坯的抓取、转移与挤压；
- d) 速冻隧道口人员保证饼坯均匀分散进入，防止饼堆叠冻不住或不平。

5.3.6 速冻

速冻的步骤为：

- a) 将合格的排列整齐的速冻饼胚经输送带平稳且均匀地放置在速冻隧道机的进料口，确保物料顺利进入输送带；
- b) 根据饼坯的实际速冻效果，适时调整输送带速度和速冻温度。一般情况下，速冻时间控制在 15min—45min，确保饼胚中心温度快速降至 -18°C 以下；
- c) 每 15min 检查一次速冻区温度，确保温度稳定在 -35°C 以下，允许波动范围为 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，饼坯的中心温度确保在 -18°C 以下。
- d) 经过速冻处理后的饼坯从出料口输出，经分拣、包装完成后将其迅速转移至 -18°C 的冷藏库或冷链运输设备中进行后续储存和运输。

6 卤肉制作

6.1 原料要求

6.1.1 主料选取：

- 新鲜生猪肉 100kg，肉皮厚度不超过 3mm，表面无肉眼可见毛发；
- 将生猪肉切制成宽度为 5cm~7cm 之间，切除板油、棒子骨、扇骨、叉骨、槽头第一刀等部位；
- 前腿、后腿、肋条的比例为 3：4：3，肥膘不能超过 2cm；肥瘦比例：3.5:6.5；
- 淋巴结剔除干净，无明显淤血；
- 必须经过 12h 以上的冷却配酸处理。

6.1.2 每 100kg 生猪肉需要辅料：盐 2.3kg、冰糖 0.3kg、香料包（制作要求见附录 A）1.6kg。

6.1.3 每 100kg 生猪肉需要卤汤 270kg。卤汤制作、清汤和保养见附录 B。

6.2 制作程序

6.2.1 清洗

将符合验收要求的生猪肉清洗干净后，纯净水浸泡 1.5 h~2h，期间换水两次，待血水充分浸出后，捞出控水待用。

6.2.2 焯水

锅内加适量凉水，放入控过水的生猪肉，大火烧开后捞出，凉水冲洗干净，控水待用。

6.2.3 煮制

煮制分为首次煮制和正常煮制。

——首次煮制：洗锅后在锅内加入卤汤 270kg 将猪肉皮朝上整齐摆放在锅内，上压沥水篦至油层下。大火烧开稍煮，用小火焖煮，其中大火煮 25min~30min，放入冰糖及料酒，再依次加入盐 2.3kg，大香料包 2 个后加盖，转小火焖煮(温度 90℃~95℃) 1h~1.5h 为宜，锅面不能出现连续冒泡。

——正常煮制：用 270kg 老汤汁煮制，要求同上。

6.2.4 捞肉

打开锅盖，取出料包，用筷子轻触肉皮表面，检查熟制程度，肉皮轻触即破，肥肉完整无掉落为宜。捞肉，控水后放入凉制盘，注意皮朝上整齐摆放。

6.2.5 存放

凉置环节必须做到通风、防蝇、开启紫外线消毒，且有足够的存放空间。

7 肉夹馍制作

成品肉夹馍的制作步骤为：

- a) 在锅内放入卤汤加热至 100℃待用；
- b) 根据顾客需求称取相应的卤肉放入电饭锅内，卤肉在电饭锅内加热时间 10min--15min。
- c) 将卤肉肥瘦各切成 1cm×1cm 的薄片待用，先切肥肉，后切瘦肉。
 - 1) 肥瘦肉比例：肥肉 4g：瘦肉 6g；
 - 2) 纯瘦肉切肉：将卤肉纯瘦切成 1cm×1cm 的薄片，纯瘦肉里不能含有一点肥肉；
 - 3) 皮瘦肉切肉：不含肥肉的去肉皮一块，切成 1 cm×1cm 正方形片状，纯瘦肉切成 1 cm×1 cm 薄片搅拌均匀，肉皮瘦肉的标准比例为 4:6；
- d) 取刚出炉的千层饼，用刀尖将馍皮挑起，刀口深度为馍与馍皮只有一线相连；
- e) 用刀的前端将卤肉 55 克放入千层饼中；
- f) 将卤肉在馍中铺平抹匀，抹肉时用力不要太大；
- g) 将制作好的潼关肉夹馍用刀背挑起放入袋中：
 - 1) 装袋时不可将汤汁、油洒在加馍袋上；
 - 2) 装袋要注意夹馍袋的正面要对着千层饼的正面；
- h) 将制好的腊汁肉夹馍放入盘中出餐放到盘中，将带有商标的一面朝上。

8 追溯方法

应做好各个阶段的记录，记录内容包括但不限于：

- 操作时间，
- 操作情况，
- 故障说明，
- 不合格项说明，
- 不合格处理情况。

附 录 A

(资料性) 料包制作

A.1 料包原料

料包原料包括：干姜 0.5kg、良姜 0.5kg、草果 1.2kg、白寇 0.6kg、香砂 0.5kg、丁香 0.3kg、桂丁 0.2kg、白芷 0.2kg、香叶 0.8kg、胡椒 0.4kg、桂皮 1kg、小香 2kg、大香 2.4kg、花椒 0.4kg、陈皮 0.4kg、毕卜 0.2kg、肉蔻 0.25kg、草寇 0.15kg。

A.2 料包制作

上述香料合计 12.0kg，充分混合均匀后，用无纺布袋盛装，每袋 0.8kg 制成 15 个香料包备用。

附 录 B

（资料性）

卤汤的制作、清汤和保养

B.1 制作

- B.1.1 将猪大骨 10kg、猪肉皮 15kg 清洗干净、凉水浸泡3小时，每隔一小时换一次水。
- B.1.2 将生姜2kg、大葱3kg、清洗干净后控水，料包0.8kg、凉水浸泡30分钟控水，盐6.5kg、
- B.1.3 料酒2kg，冰糖0.5kg等备齐待用。
- B.1.4 锅内加适量水后，加入猪大骨及肉皮烧开后捞出，用凉水清洗干净。
- B.1.5 洗锅后重新加水300kg，加入清洗好的猪大骨和肉皮大火烧开，烧开后先加入冰糖，其次加入所有备料，转用小火焖煮6小时左右即制成卤汤。

B.2 清汤

按下列要求进行卤汤清汤：

- a) 将卤汤表面的浮渣用 15 目~20 目的密箬篱清除干净；
- b) 底部的碎渣先用普通箬篱清理一遍，再用 15 目~20 目的密箬篱二次清理；
- c) 连续煮制 3 次以后需对表面油脂进行去除，一般保留油面层在 3cm 即可；
- d) 连续煮制 7 次需倒出所有汤汁，对锅体内部进行彻底清洁，以免出现糊底现象。

B.3 保养

按下列要求进行腊汁汤保养：

- a) 传统的腊汁汤保养：一般情况下，要保证至少一天烧开一次；
- b) 工业化生产腊汁汤保养：化验室需要每天进行数据监测，指导生产，监测数据有：
 - 1) 密度（波美度）监测：腊汁汤温度 90℃时，密度 7.0—8.0 之间，低于 7.0 时参照卤水制方法，添加大骨、肉皮熬制提高浓度；
 - 2) 盐度监测：腊汁汤温度在 30℃时，盐度在 11 度~12 度之间，低于或高于此数值要及时加减盐添加量，以保证口味一致；
 - 3) 甜度检测：甜度检测值一般在 2 度~3 度之间。