

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2025

大名府八大碗

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 食材 3

5 菜品加工 5

6 制作场所及人员要求 8

7 评价和改进 8

内部讨论资料 严禁非授权使用

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。

本文件由大名县商务局提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：大名县商务局、大名县住宿餐饮服务协会、X X X X X X。

本文件主要起草人：任永军、李广、霍强、巩学强、X X X。

内部讨论资料 严禁非授权使用

大名府八大碗

1 范围

本文件界定了大名府八大碗的术语和定义，规定了食材、菜品加工、制作场所及人员要求和评价与改进。

本文件适用于大名府八大碗制作。

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 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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/T 8233 芝麻油
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30383 生姜
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10416 调味料酒
SC/T 3202 干海带

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大名府八大碗 eight-big-bowls in Daming

以牛羊肉、豆腐、蔬菜等为主要原料，通过烩、烧、炸、炖、煮、蒸、煮等烹饪工艺制作而成八个清真特色菜。主要菜单包括炖羊肉、酥肉、水氽丸子、红烧丸子、素烩、红烧豆腐、黄花菜、炖海带。

4 食材

4.1 主料

4.1.1 牛羊肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 豆腐

应符合GB 2712的规定。

4.1.3 干制黄花菜

应外形完整，无虫蛀、无霉变。

4.1.4 干海带

应符合SC/T 3202的规定

4.2 辅料

4.2.1 水

加工制作用水应符合GB 5749的规定。

4.2.2 面粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.2.3 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

4.2.4 山药

新鲜，无明显外伤，无肉眼可见的虫眼、病害。

4.2.5 青椒、红椒、香菜、韭菜、葱、蒜

应新鲜、无肉眼可见的虫眼、病害。

4.2.6 水果干

应符合GB 16325的规定。

4.2.7 坚果

应符合GB 16325的规定。

4.2.8 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

4.3 调料

4.3.1 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.3.2 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.3.3 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.3.4 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.3.5 味精

应符合GB 2720的规定

4.3.6 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

4.3.7 香油

应符合GB/T 8233的规定。

4.3.8 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

4.3.9 淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.3.10 香辛料调味品

应符合GB/T 15691的规定。

4.3.11 甜面酱

应符合SB/T 10296的规定。

5 菜品加工

5.1 炖羊肉

5.1.1 原料

鲜羊肉、香料、葱、生姜、蒜。

5.1.2 工艺

泡尽血水下锅炖，撇去浮末，水净后下香料、葱、姜、蒜清炖至熟。

5.1.3 品鉴要求

羊肉色泽清爽，香味浓郁，入口软烂突出羊肉本味及香料和葱姜蒜的复合味。

5.2 酥肉

5.2.1 原料：

鲜羊肉、葱、生姜、料酒、面粉、鸡蛋。

5.2.2 工艺

5.2.2.1 鲜羊肉切成一字条，用葱、生姜、水、料酒腌制入味。

5.2.2.2 面粉和鸡蛋加水，搅拌成稠糊状，油温至七成热，羊肉挂糊下锅炸至金黄，捞出备用。

5.2.2.3 锅内下油加香料出味后，下葱姜炒香加入酱油调色，加水放入酥肉炖至熟烂。

5.2.3 品鉴要求

色泽金黄，香味浓郁，入口软糯鲜香稍有嚼劲。

5.3 水氽丸子

5.3.1 原料

鲜羊肉、生姜、山药、鸡蛋、红薯淀粉、葱、蒜、食用盐、味精、香油。

5.3.2 工艺

5.3.2.1 鲜羊肉加入姜末，山药用刀剁至成肉末有粘性。

5.3.2.2 将剁制好的肉末加鸡蛋、红薯淀粉、葱姜水搅拌均匀上劲，再加入蒜末、盐、味精、香油搅拌出味。

5.3.2.3 锅中加水烧至 80℃，用手抓取搅拌好的肉馅，挤至球状下锅煮熟。

5.3.3 品鉴要求

丸子色泽肉白圆滑，蒜香浓郁，入口有弹性且有羊肉的本味。

5.4 红烧丸子

5.4.1 原料

鲜牛肉、生姜、鸡蛋、红薯淀粉、葱、酱油、食用盐、味精、香油、香料、甜面酱、料酒。

5.4.2 工艺

5.4.2.1 鲜牛肉加入姜末，用刀剁至成肉末有粘性。

5.4.2.2 将剁制好的肉末加鸡蛋、红薯淀粉、干馒头丁、葱姜水、少许酱油搅拌均匀上劲，再加入盐、味精、香油搅拌出味。

5.4.2.3 锅中加油烧至七成热，用手抓取搅拌好的肉馅，挤至球状下锅炸至枣红即可。

5.4.2.4 锅内下油投入香料炒出香味，下葱姜煸炒再下甜面酱、料酒、老汤、盐、味精调味，再下入炸好的丸子炖熟。

5.4.3 品鉴要求

色泽枣红圆润，酱香味厚，入口浓郁酥软。

5.5 素烩

5.5.1 原料

白菜、豆腐、粉皮、豆腐皮、香料、葱、蒜、食用盐、食醋、香油。

5.5.2 工艺

5.5.2.1 白菜改刀切片。

5.5.2.2 豆腐切至 0.6 cm 的片，下锅炸至金黄后捞出改刀备用。

5.5.2.3 将粉皮、豆腐皮下锅炸至起泡酥脆后捞出备用。

5.5.2.4 锅内下油加香料炒出香味，再下葱白段炒香后下酱油炒制出味，再下白菜、豆腐加老汤炖至八成熟，再将炸好的粉皮、豆腐皮掰成小块下锅炖至粉皮、豆腐皮软烂，再加入蒜末、食醋、香油调味。

5.5.3 品鉴要求

色泽清白金黄，醋味蒜味融合，入口酸爽清脆软糯；

5.6 红烧豆腐

5.6.1 原料

卤水豆腐、羊尾油、葱、食醋、酱油、食用盐、味精。

5.6.2 工艺

5.6.2.1 将豆腐切成 2 cm 见方小块。

5.6.2.2 锅内下油烧至七成热，将豆腐炸成金黄色备用。

5.6.2.3 将羊尾油切成小丁，下锅炼制肉丁成金黄色捞出，下葱段搅拌，炸至葱焦黄出香味捞出后再烹醋，待醋蒸发完。

5.6.2.4 将炼好的油下锅加香料炒香，下葱姜煸炒出味加入酱油、老汤、盐、味精调味，下入炸好的豆腐块炖至软烂有弹性。

5.6.3 品鉴要求

色泽金黄，清香味浓，入口软糯醇厚。

5.7 黄花菜

5.7.1 原料

黄花菜、香料、葱、酱油、食用盐、味精。

5.7.2 工艺

5.7.2.1 将黄花菜用温水泡发。

5.7.2.2 将泡发好的黄花菜掐去硬杆备用。

5.7.2.3 锅内下油加香料炒出香味，加葱炒出香味再加入酱油爆香，然后加入老汤、盐、味精调味后加入黄花菜煨熟。

5.7.3 品鉴要求

色泽金黄，清香爽口，入口清淡爽脆。

5.8 炖海带

5.8.1 原料

海带、食用盐、味精、酱油。

5.8.2 工艺

5.8.2.1 将海带用水涨发透亮有弹性，洗净改刀成小一字条备用。

5.8.2.2 将清炖羊肉的汤倒入锅内，然后下盐、味精、酱油调味，再下入海带，煨透至熟。

5.8.3 品鉴要求

色泽褐亮，复合味浓，口感劲柔爽滑。

6 制作场所及人员要求

应符合GB 31654的规定。

7 评价和改进

7.1 顾客评价

建立顾客意见反馈机制，及时记录、整理顾客反馈的意见和建议。

7.2 专业评价

定期组织相关专业人员对菜品的色、香、味、意、形等进行专业评价。

7.3 改进

根据反馈意见，制定改进计划和方案，不断提升菜品质量。