ICS 

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|  |

DB

新乡市地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

新乡烹饪技艺 红焖羊肉

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

新乡市市场监督管理局   发布

前  言

本标准的编制依据GB/T 1.1-2020的规定。

本标准由新乡市商务局提出。

本标准主要起草单位：新乡市食品药品检验所、河南科技学院、原阳县公共检验检测中心、新乡市雨轩清真食品股份有限公司、新乡市餐饮行业协会、新乡市常来顺饭店、新乡市老城红焖羊肉馆、新乡市农业农村局。

本标准主要起草人：崔薇、南海娟、赵佳丽、王健、马玉永、吴巧亚、冯杰、秦柯、解玉环、李晨洋、王新民、齐阁。

引  言

新乡地处中原腹地，自古是商旅通往京城的必经之路，四通八达的交通造就了新乡海纳百川的饮食文化。在继承豫菜的煎、炸、熘、扒、烧、烤、蒸、炒、煮、烩、贴、爆等技艺的同时，新乡也在吸收各地的饮食特色，不断地融合、创新、发展，渐渐形成了独有的饮食特色和文化。烹饪上，选料严谨、制汤讲究、刀工精湛、技法多变、烹必适度、调必匀和；菜点上，突出鲜香清淡、滑嫩爽脆、色形典雅、质味适中、原汁原味。这其中的菜肴——红焖羊肉，由李武卿先生于1988年首创，一经推出，便以肉嫩、味鲜、汤醇等特色备受广大食客的青睐和喜爱，成为闻名遐迩的一道豫菜新品。在2001年全省首届豫菜大赛中荣获特别金奖，是新乡市的一张美食名片。

为了保护和传承新乡红焖羊肉烹饪技艺，保持其特色风味，经报请新乡市市场监督管理局同意，由新乡市商务局提出，新乡市食品药品检验所正式立项，在新乡市餐饮行业协会帮助下，新乡市食品药品检验所、河南科技学院、新乡市雨轩清真食品股份有限公司及新乡部分餐饮企业共同制定了本标准。

新乡烹饪技艺 红焖羊肉

1. 范围

本标准规定了新乡烹饪技艺红焖羊肉的术语和定义、要求、烹饪器具、制作工艺、装盘和质量要求等内容。

本标准适用于新乡烹饪技艺红焖羊肉。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1534 花生油

GB/T 5461 食用盐

GB/T 35883 冰糖

GB/T 18186 酿造酱油

SB/T 10416 调味料酒

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB 5749 饮用水

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

餐饮服务食品安全操作规范.国家市场监管总局2018年第12号公告

1. 术语和定义

下列术语和定义用于本文件。

3.1 红焖羊肉

将鲜羊肉，经猛火炒断生，加入调味品和沸水等，大火炖、文火焖制成红焖羊肉的烹饪方法。

1. 要求
   1. 原辅料
      1. 鲜羊肉。
      2. 花生油，食用盐，冰糖，酿造酱油，调味料酒，白酒，味精，葱，姜，郫县豆瓣，饮用水。
   2. 质量要求
      1. 宜选用新鲜带骨羊肉，并符合GB 2707的规定。
      2. 花生油、食用盐、冰糖、酿造酱油、调味料酒、白酒、味精、葱、姜、郫县豆瓣、饮用水应分别符合GB/T 1534、GB/T 5461、GB/T 35883、GB/T 18186、SB/T 10416、GB/T 26760、GB/T 8967、NY/T 744、GB/T 30383、GB/T 20560、GB 5749的规定。
2. 烹饪器具
   1. 炊具

宜选用炒勺和带盖炒锅。

* 1. 盛器

铜锅或砂锅。

1. 制作工艺

6.1 前处理

* + 1. 鲜羊肉洗净，改刀成5 cm见方的块，用冷水浸泡1 h以上，清洗干净、控干水分，备用。
    2. 葱切段，姜切片。
  1. 烹调
     1. 生炒。炒锅置火上，放油、冰糖炒出焦糖色，将羊肉块倒入锅中，大火爆炒至上色。
     2. 大炖。放入调料袋、倒入料酒，待羊肉收缩，下姜、葱，加入沸水（水要没过羊肉），大火炖15 min。
     3. 文焖。加入食用盐，转文火焖至羊肉酥烂时揭开锅盖，拣出调料袋、姜、葱不用，调入味精。

1. 盛装

将焖好的羊肉盛装进铜锅或砂锅，以火锅煲汤的形式，辅以各种荤素食材上桌。宜先食用羊肉，再用锅内的原汁涮烫各种荤素食材。

1. 质量要求
   1. 感官要求

色泽金红，香气浓郁，块形均匀，质感软嫩。

* 1. 卫生要求
     1. 菜品应新鲜，无异物、杂质、异味。
     2. 制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_