|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020 |
| CCS  | X 10 |

|  |
| --- |
|  4102 |

开封市地方标准

DB 4102/T XXXX—XXXX

传统食品制作技艺 驴肉汤

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

开封市市场监督管理局  发布

1. 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》的规则起草。

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。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市食品药品质量安全中心、开封市豪德驴肉餐饮文化有限公司、开封市龙亭区翟至味餐饮店、开封市示范区许家驴肉汤馆。

本文件主要起草人：刘珊珊、马利杰、陈霄、张占雨、焦瑞杰、李文霞。

1. 引言

开封是国家历史文化名城，素有“八朝古都”之称。悠久的历史孕育了其璀璨的饮食文化，特别是北宋时期，孕育了上承汉唐、下启明清、影响深远的“宋文化”。开封的饮食文化源远流长，是中国豫菜的发祥地。

驴肉汤是一种具有悠久历史的传统汤料，其历史可以追溯到古代中国。据史书记载,在明清时期，驴肉和驴汤已成为宫廷中的一种常见食品。随着时间的推移，烹饪技艺的发展和各地饮食文化的变迁，将传统与现代的制作技艺充分融合，驴肉汤逐步发展成为开封的特色名吃，如今已成为开封地区非常受欢迎的传统名吃之一。

为规范驴肉汤制作过程，传承开封特色名吃，保持开封传统小吃的特色风味，制定本文件。

传统食品制作技艺 驴肉汤

* 1. 范围

本文件规定了驴肉汤的术语和定义、设施设备、原料及要求、加工工艺要求、感官要求、加工过程的卫生要求。

本文件适用于驴肉汤的制作。

* 1. 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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味料 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

老汤

指使用多年的卤煮禽、肉的汤汁。

* 1. 设施设备

采用燃气或电加热方式，汤锅、灶台、面板及洗涮设施等宜选用不锈钢制作。

* 1. 原料及要求
		1. 原料

宜选用西北地区或开封本地饲养的生长期3年～4年的驴，当天宰杀、当天使用。

* + 1. 要求
			1. 小麦粉应符合GB/T 1355 标准的要求。
			2. 驴肉应符合GB 2707 标准的要求。
			3. 植物油应符合GB 2716 标准的要求。
			4. 味精应符合GB 2720 标准的要求。
			5. 食用盐应符合GB/T 5461 标准的要求。
			6. 加工用水应符合GB 5749 标准的要求。
			7. 香辛料和调味料（以下统称“调味料”）应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691 标准的要求。
			8. 辣椒应符合GB/T 30382 标准的要求。
			9. 葱花、香菜、姜、蒜应新鲜、干净。
			10. 原料贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》 的要求。
	1. 加工工艺要求
		1. 调味料制作

选用优质上等花椒、八角、小茴香、月桂（香叶）、草果、肉桂等，使用炒制调味料时，可预先将生调味料以文火干炒，炒香后研磨备用。不同汤馆可根据自己独特风味分别选配，将调味料制作成料包。

* + 1. 前处理

驴肉汤的主料是驴肉、驴全骨和驴杂。将整块驴肉分割成2 kg～3 kg的小块，大小以便于清洗和熬制为宜，驴骨按结构分割成小块（驴骨敲碎露出骨髓），驴的大、小肠经过翻洗，可去肥膘、加入小麦粉揉搓、沸水焯洗等特殊方法清洗后，和驴肉块、驴骨及别的驴杂一起放入浸泡池内，流水浸泡（根据季节调整浸泡时间），除去驴肉、驴骨和驴杂中的血沫后备用。

* + 1. 熬制
			1. 一锅成式熬汤

在锅内依次放入洗净的驴骨、驴肉，加入清水，肉、骨、水比例一般掌握在1:1:5左右，大火熬制，熬制期间随时撇去浮沫。大火持续数小时水烧开2h后，再以文火慢熬成熟。在炖制的过程上要注意驴肉的成熟度，七、八分熟之后捞出放入老汤锅继续卤制成熟，骨头接着熬，直至做出驴肉原汤。

驴杂的卤制方法，宜与驴肉分开，单独在老汤锅内卤制数小时后成熟，捞出即可。

* + - 1. 小锅调汤式熬汤

在一锅成式熬好驴肉原汤后，转移部分原汤至小锅内，放入调味料、少许食用盐，或用红油调制即可。

* + 1. 驴油制作

将清洗好的驴肉脂肪切成块状，放入锅中，往锅里倒入清水，驴肉脂肪和水的比例约等于2:1，大火煮开以后，调到小火，期间不时翻动，直至驴油熬成清澈透亮液体即成，晾凉备用。

* + 1. 辣椒油制作

选用优质上等辣椒，预先宜用驴油、植物油或是二者的混合油炸香后磨成粉状，然后将前述用油加热到80℃左右泼入辣椒粉中，并搅拌均匀。

或预先将优质上等辣椒磨成粉状，在锅中倒入熬制好的驴油、植物油或是二者的混合油加入葱、姜、蒜、调味料等使其炸至金黄捞出，然后将油温晾至80℃左右倒入辣椒粉，继续小火熬香即可。

* + 1. 饼丝的制作

小麦粉按比例加入适宜温度的水进行和面，揉面时加入少许食用盐、植物油或调味料，擀成适宜大小的饼，放入锅中两面刷油进行烙制，烙制颜色金黄、香气四溢出锅，改刀切丝即可。

* + 1. 盛汤

根据顾客选择，将切好的熟驴肉片/块、熟驴杂称量放入漏勺或碗中，用熬制好的汤，高温烫3次～4次，盛于碗中。根据顾客口味要求，再配以食用盐、调味料、味精、葱花、香菜、辣椒等于碗中，后加入驴肉汤即可，汤内可配以饼丝等。

* 1. 感官要求

色泽呈乳白色或淡褐色。浓稠咸香、浓郁开胃，肉质软烂香糯有嚼劲。

* 1. 加工过程的卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

