|  |  |
| --- | --- |
| 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 羊双肠汤

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、金明区林秀梅西门郑羊双肠店、开封市示范区睿迎餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：陈霄、马利杰、刘珊珊、郑长春、孙利宾。

1. 引言

八朝古都——开封是“河南豫菜之都”、“河南省传统餐饮历史文化名城”，悠久的历史造就了丰富的饮食文化，羊双肠汤即是其中一个特点鲜明的代表。

羊双肠汤是以羊大肠和羊小肠为主料的肉汤，它以独特的脏香之味占据着开封肉汤类目的极大份额，原汤色白味厚，肥而不腻，肉质酥烂软绵，主食配以名为“锅盔”的厚面饼，泡汤单吃均可。

为规范开封羊双肠汤制作过程，传承开封特色名吃，保证开封传统食品地方风味特色和品质，制定本文件。

传统食品制作技艺 羊双肠汤

* 1. 范围

本文件规定了羊双肠汤的术语和定义、原料及烹饪器具、制作技艺、感官要求、加工过程的卫生要求。

本文件适用于羊双肠汤的制作。

* 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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。

羊双肠汤

羊双肠汤俗称羊双肠，原名羊霜肠，它是以羊的大肠和小肠为主料，佐以香菜、味精、调味料、羊油辣椒等底料，冲入沸腾的羊肠汤，最后放入盐调味而成的肉汤。

* 1. 原料及烹饪器具
     1. 原料

宜选用开封本地或内蒙饲养的羊的大肠和小肠，应符合GB 2707 的要求。

味精应符合GB 2720 的要求。

食用盐应符合GB/T 5461 的要求。

水应符合GB 5749 的要求。

羊油应符合GB 10146 的要求。

香辛料调味品应符合GB/T 15691 的要求。

辣椒应符合GB/T 30382 的要求。

大葱、香菜应新鲜干净。

原料贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》 的要求。

* + 1. 烹饪器具

采用天燃气或电加热方式，汤锅宜选用铁锅。

* 1. 制作技艺
     1. 调味料制作

调味料由花椒、胡椒、丁香、八角、桂皮、陈皮、草果、孜然等多种香辛料调配而成并磨成粉末状，用于羊油辣椒制作和盛汤调味，不同汤馆可根据风味区别选配。使用炒制的香辛料时，可预先将香辛料以文火干炒，炒香后磨成粉末状备用。

* + 1. 洗肠

把羊大肠和羊小肠放入清洗池内流水清洗≥4次，或流水浸泡洗净（根据季节调整浸泡时间），除去羊肠的黏液和血沫，并将洗净的羊肠焯水以最大限度去除腥膻味。

* + 1. 熬汤

在锅内放入焯过水的羊肠，加入温水，加水量以刚没过羊肠为准，待汤沸腾之后再熬制2 h 即可盛汤食用，期间一直大火熬制，并随时撇去浮沫。在熬制过程中，要注意羊肠的成熟度。

* + 1. 择肠

将羊肠煮熟之后从锅内捞出放入凉水中，择肠以去除羊肠80%～90%的油脂即可。

* + 1. 羊油辣椒制作

选用二荆条、线椒、朝天椒等优质上等辣椒，预先用少量植物油小火炒制，放凉后磨成颗粒状备用。

辣椒颗粒与羊油按照质量比例1:4分别称取备用。

在锅中倒入羊油，加入大葱待其炸至金黄捞出，待羊油熬成金黄色、羊油清亮透明时关火。待羊油凉至160℃左右分两次倒入磨好的辣椒颗粒中，加入调味料，边加边搅拌至均匀即可。或待羊油凉至80℃左右，倒入辣椒颗粒和调味料，继续小火加热，加热过程中不断搅动，熬香即可。

* + 1. 盛汤

将煮熟的羊大肠和羊小肠切成合适入口的大小，放入漏勺并置于沸腾的羊肠汤锅里烫3次～4次，根据顾客口味要求，倒入配好香菜、味精、调味料、羊油辣椒等底料的碗中，冲入沸腾的羊肠汤，最后放入盐调味即可。

* 1. 感官要求

调配好的羊双肠汤，色白味厚，肥而不腻，肉质酥烂软绵，主食配以锅盔，泡汤单吃均可，营养丰富，色香味倶佳。

* 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。

