|  |  |
| --- | --- |
| 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 羊肉鲜汤

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、鼓楼区佳奇羊肉汤馆、开封市鼓楼区张文春餐馆。

本文件主要起草人：张丽娇、张盟、马佳琦、张建军。

1. 引言

开封作为“八朝古都”，国家历史文化名城，饮食文化悠久深厚，源远流长，这里是传统豫菜的主要发源地，宋代饮食文化的主要形成地，对现代饮食风俗习惯产生了深远的影响。

开封的早餐历来十分丰富，作为开封特色早餐代表饮食之一，羊肉鲜汤因其汤质清纯，鲜而不膻，肉软烂鲜香，深受当地人和外来游客的喜爱。

为了更好地传承开封羊肉鲜汤的制作技艺，实现制作技术标准化，特制定本标准。

传统食品制作技艺 羊肉鲜汤

* 1. 范围

本文件规定了羊肉鲜汤的术语和定义、原料及器具要求、制作技艺、感官要求、食用方法。

本文件适用于羊肉鲜汤的制作。

* 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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

《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

下列术语和定义适用于本文件。
羊肉鲜汤

以本地山羊的羊骨、羊肉为原料，按照一定工序加水炖煮而成的一种具有当地特色的汤锅。

* 1. 原料及器具要求
		1. 主料

选用生长期在1年～2年的本地优质山羊，体重大小控制在30 kg～50 kg之间，羊肉质量应符合GB/T 9961的规定。

* + 1. 辅料

食用盐应符合GB/T 5461 的要求。

水应符合GB 5749 的要求。

味精应符合GB/T 8967 的要求。

原料贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

* + 1. 炉具

宜选用燃气或电炉具。

* + 1. 炊具

宜选用不锈钢锅。

* + 1. 量具

应选用符合国家标准的称量器具。

* 1. 制作技艺
		1. 原料制备

将新鲜的山羊胴体骨肉分离，羊肉分割成1 kg～2 kg的小块，羊骨敲断，羊肉和羊骨分别用冷水浸泡2个小时以上，去除血水，然后清洗干净备用。

* + 1. 熬制

将清洗好的羊骨放入提前准备好的清水锅里，大火煮开后熬制2个小时，再将清洗好的羊肉放入锅中，也可加入适量的羊油，继续熬制1小时～2小时，早期随时撇除浮沫。煮熟的羊肉放凉后切片备用。

* + 1. 盛汤

将切好的熟羊肉放入碗中，加入适量的味精和香菜，再将沸腾的羊肉鲜汤浇入碗中即可。

* 1. 感官要求
		1. 色泽

汤色清亮，有光泽。

* + 1. 口感

汤鲜而不膻、原汁原味，肉软烂鲜香、香而不腻。

* 1. 食用方法

顾客可根据个人口味加入适量的盐、羊油辣椒调味，再配以锅盔食用，口味绝佳。

