

# DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

## 古蔺红汤羊肉工艺技术规范

（报批稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

泸州市市场监督管理局 发布

## 目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 配方和原辅料要求.....	2
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市商务局归口。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸菜大师创新工作室、泸职校中餐工作室、古蔺县餐饮行业协会。

本标准主要起草人：黄平、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

## 引 言

### 1、菜点源流

红汤羊肉源于我市古蔺山区，据传有上百年的历史。古蔺石宝镇及箭竹苗族乡饲养的“马头羊”肉质纤维细，硬度小、膻味少，蛋白质含量高，脂肪含量和胆固醇含量低。古蔺红汤羊肉属于红汤形式的汤锅菜品，以“马头羊”为主料，配料以豆腐是红汤羊肉必备之物，在烹饪界中十分少见。它从另一个侧面体现了少数民族的风味特征和习俗。独特的烹调方式、独特的配料，浓郁的民族风味，使它经久不衰。

### 2、菜点典型形态示范



# 古蔺红汤羊肉工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了古蔺红汤羊肉的术语和定义、配方、原辅料、工艺流程、感官以及注意事项等要求。

本标准适用于泸州市行政区域内古蔺红汤羊肉的加工烹制。

## 2 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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 泸菜

泸菜是川菜的一个地方风味流派。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，是学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

### 3.2

#### 古蔺马头羊

“马头羊”，主要生长在海拔800米以上古蔺石宝、箭竹坪一带的高山茂密林间杂草丛中。棕褐色，头无角，耳小，头脸似马、行走像马，故名马头羊，属山羊品种类。

### 3.3

#### 五香草

又名土香薷、小叶香薷、野香草等。生长在山坡或树荫下的肥沃土地上，主要分布在浙江、江苏等地。我市古蔺部分乡镇也有分布，是农家使用的一种特有的佐料。

### 3.4

#### 红汤羊肉

红汤羊肉是选用古蔺马头羊为主料，用陈皮、五香草、花椒、老姜等调料在沸水锅中煮制刚熟（成半成品），晾冷经刀工切成片块，放入锅中煸炒后，加入泸州泡辣椒、泡姜等调味品炒香，掺入原汤烹煮而成的汤锅热菜。

## 4 配方和原辅料要求

### 4.1 配方（供十人用）

4.1.1 主料：马头羊肉 3000g，豆腐 1000g，萝卜 300g，及其他多种蔬菜。

4.1.2 调料：菜籽油 100g，羊油 50g，猪油 30g，泡姜 100g，泡椒 100g，海椒酱 200g，花椒颗 20g，大蒜 150g，红辣椒面 100g，豆瓣酱 50g，小米辣 100g，香叶 20g，鸡精 5g，味精 3g，精盐 5g，胡椒 2g，五香草 200g，香菜 50g，料酒 100g，冰糖 30g，花椒面 30g，老姜 200g、陈皮 20g，豆豉茸 20g，生活饮用水。

### 4.2 原料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 羊肉选择育龄在一年以上，重量在 40000g 至 45000g 马头羊，新鲜质佳的烫皮前腿肉，体面干爽、无水份。

4.2.3 饮用水符合 GB5749 要求

4.2.4 豆腐选择黑豆腐，细嫩绵轧最佳。

4.2.5 五香草选择新鲜、翠绿色的叶片。

## 5 工艺流程

### 5.1 预处理

5.1.1 烫皮羊肉前腿洗净剔去大骨待用。

5.1.2 取锅掺足水量加香叶，陈皮、五香草、花椒、老姜等调料及羊肉、羊大骨烧沸打去浮沫，煮至刚熟，成半成品。捞出晾冷、切成厚 2 cm 长 6.5 cm 的片待用。

### 5.2 烹制

5.2.1 炒锅洗净，置于旺火上，放入菜籽油烧熟至 180℃ 去掉生味，待油温降至 100℃ 时加入羊油、猪油，将羊肉放入锅内用中火翻炒，按先后顺序放入料酒、泡姜，泡椒，花椒炒掉三分之二的水分时，再放入豆瓣酱，海椒酱、大蒜，冰糖，炒至滋润微干，放入豆豉茸，辣椒面，炒香上色（呈红色时），加入原汤完全淹没原料放入鸡精，味精，精盐，胡椒烧沸。

5.2.2 取汤锅器具一口，放入五香草后，将羊肉和汤汁倒入锅中，放入豆腐，撒上香菜，置于炉上，配上蔬菜上桌即成。

## 6 感官及味感

色泽红亮、汤汁棕红，皮糯肉软、麻辣鲜香。

## 7 注意事项

- 7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局[2018]12号）的规定。
  - 7.2 在预处理羊肉煮制中，以刚熟为度。
  - 7.3 羊肉下锅炒时，先将羊肉炒至微干，再投放相应的调味品炒香。
  - 7.4 在炒制过程中，一定要按先后顺序加入相应的调料。
-