ICS67.040

X10

DB4103

洛 阳 市 地 方 标 准

DB4103/T XXX-2020

洛阳传统名吃烹饪技艺 洛宁酸牛肉

 (征求意见稿)

2020-XX-XX 发布 2020-XX-XX 实施

洛 阳 市 市 场 监 督 管 理 局 发 布

DB4103/T XXX-2020

**前 言**

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由洛宁县市场监督管理局提出。

本标准由洛阳市餐饮与饭店行业协会名厨委员会归口。

本标准起草单位：洛阳职业技术学院、洛宁县市场监督管理局、洛宁县城关镇中原白记餐馆、洛宁县城区白妞烩面馆、洛宁县城区白兵兵饭店，洛宁县城区白萌餐饮饭店。

本标准主要起草人:

DB4103/T XXX-2020

**洛阳传统名吃烹饪技艺 洛宁酸牛肉**

1 范围

本标准规定了洛阳传统名吃洛宁酸牛肉烹饪用设施设备、原料、加工工艺、感官等要求。

本标准适用于洛阳地方传统名吃洛宁酸牛肉的烹饪。

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 5461 食用盐

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 317 白砂糖

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

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

《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

3 设施设备

3.1 采用天然气或电加热方式,锅、灶台、面板及洗涮设施等宜选用不锈钢制作,便于清洗、消毒。

3.2 操作间灶台、面板、洗涮设施等应按工艺流程合理布局.

3.3 操作间使用称量器具须经计量检定部门检定合格,并有检定合格证。

4 原料要求

4.1 宜选用豫西丘陵山区饲养7年以上黄牛肉（最好使用牛腱，牛腩和里脊肉），肉质应符合GB/T 17238的规定。

4.2 食用盐、味精应分别符合GB 5461、GB/T 8967的规定。

4.3 酿造食醋应符合GB/T 18187的规定

4.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定

4.5 葱、姜、蒜应新鲜、干净。

4.6 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的要求。

4.7 加工用水应符合GB 5749的规定。

DB4103/T XXX-2020

4.8 原料贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定

5 酸牛肉制作

5.1 熬制高汤

5.1.1 主备材料

将整块牛肉分割成2 kg～3 kg的小块,把牛骨打断成段,一般是原骨打成两段,露出骨髓。把牛肉块和牛骨段放入浸泡池内,静水或流水浸泡10h以上,若采用静水浸泡中间需换水3～4次,除去牛肉和骨头中的牛血。

5.1.2 调味料

熬汤选用的调味料一般为花椒0.1 g、茴香0.2 g、八角2个、草果2个、肉桂0.2 g、橘皮(陈皮)0.5 g、月桂(香叶)0.1 g、桂皮0.1 g等,不同餐馆可根据风味区别选配,但必须是国家允许使用的调味料。

5.1.3 熬制方法

将泡洗好的牛骨放入事先准备好的清水锅里,用小火慢煮2h后,再将泡洗好的牛肉放入锅里,再在熬制过程中加入调味料,随后大火熬制,熬制期间随时撇去浮沫,大火熬制2h后,小火慢熬20min即成。

5.2 辣椒的制作

选用朝天椒或板椒等优质干辣椒,倒入180 ℃左右的油锅内,并不断翻动,持续约40 s后捞出。捞出的辣椒放凉后,制成颗粒状。

5.3 制作酸牛肉（以500 g牛肉为例）

5.3.1 备料

5.3.1.1 将煮好的牛肉放凉，然后切成4 cm～5 cm长，3 cm～4 cm宽的肉片。

5.3.1.2 将葱切成葱花备用，姜切碎备用。用斜刀将葱切成2-3 cm的葱段备用。将新鲜大蒜剥好备用。

5.3.1.3 将白糖、味精、醋等调味料按1:1:10比例调成酸汁。

5.3.2 制作

在锅里放入香油15 g，加热使油温达到80°C左右，然后把盐2 g、葱花15 g、姜末5 g，放入锅内，大火爆香30 s左右，至姜末变色，迅速添加高汤300 ml，加入酸汁100 ml，辣椒2 g。将称好的牛肉放入锅中大火煮3～5min，再放入葱段8-10段和蒜瓣5-8瓣（蒜瓣用菜刀拍散），大火熬煮30s，即可出锅。

6 感官要求

做好的酸牛肉，色彩鲜亮，酸辣鲜香，入口柔嫩，肉香浓郁，烂而不化，余味悠长。

7 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。