**洛阳市地方标准**

**《洛阳传统名吃烹饪技艺 酸牛肉》**

**编制说明**

**一、编制背景**

洛宁酸牛肉，创始于近代，酸牛肉创始人白林武先生是洛阳市洛宁县人，他在一次偶然中发现醋与牛肉的美妙碰撞，然后用丰富的经验，敏锐的厨师直觉抓住了其中的美味，并将其完善，至此洛宁酸牛肉这道口碑相传，流传至今的小吃就此出现。洛宁酸牛肉以其鲜美的肉质，丰富的口感成为洛宁名吃的新成员。目前，由于餐馆较多，部分餐馆烹饪水平较低，影响了传统名吃的声誉。为更好地传承地方特色饮食，特制定本标准。

**二、起草过程**

本标准由洛宁县市场监督管理局提出。为保证编写质量，市场监督管理局标准化科组织专业人员负责标准编制。由于洛阳酸牛肉餐馆较多，各店又有各自的风味和特色，市场监管局选择有代表性的单位为标准主要起草单位，确定由洛宁县市场监督管理局牵头，联合洛阳职业技术学院、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负责酸牛肉地方标准的起草。

编写组深入餐馆，通过收集有关资料、观摩烹饪流程、听取餐馆技术负责人对烹饪工艺的介绍、现场品尝鉴定等方法确定标准内容，确保编写的科学性和实用性。编写组在反复沟通基础上，形成了标准草案。

**三、主要技术条款的确定**

1、设施设备

本标准编写的主要任务是对烹饪技艺予以规范，烹饪涉及到必备的设施设备，如灶具和炊具，加热方式等。其他的，作为一般餐饮店所应具备的条件，不再赘述。

2、主要技术内容

（1）主料。酸牛肉的质量和风味如何，决定于两个因素，一是主辅料，二是制作方法。洛阳传统酸牛肉所有主料牛肉，主要取自豫西丘陵山区饲养7年以上黄牛肉（使用牛腱、牛腩和里脊肉为佳）。规模稍大的酸牛肉饭店，牛肉供应渠道都相对固定，多数都使用当天宰杀的新鲜牛肉。

（2）熬汤辅料（调味料）。汤的味道与所用的调味料关系很大，洛宁酸牛肉经过长期的发展演变，已形成多种风味，不同饭店，所用的调味料品种和配比不尽相同，调味料的处理与使用方式也有区别，各具特色，这也正是洛宁酸牛肉的魅力所在。编制标准，既不能把每种风味的调味料品种和配方一一列出（涉及商业秘密），也不能硬性规定使用某一配方（妨碍事物发展），只能提出大家基本都使用的几种调味料品种。

（3）主料处理。各饭店处理主料的方法大致相同。 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

（4）熬制。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，在熬制过程中加入选好的调味料，随后大火熬制，熬制期间随时撇去浮沫，大火熬制2ｈ后，小火慢炖20min即成备用。

（5）调味料。熬汤选用的调味料一般为花椒、茴香、八角、草果、肉桂、橘皮(陈皮)、月桂(香叶)、桂皮，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。

（6）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。

（7）酸牛肉制作（以一份500g牛肉为例）

a）备料：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。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。将白糖、味精、醋等调味料按1:1:10比例调成酸汁。

b）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。

（8）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。

（9）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。

四、**征求意见情况**

该标准形成草案后，及时上报市市场监管局标准化科，再次修改后形成目前征求意见稿。

五**、实施地方标准的建议**

该地方发布后在洛阳市标准化行政主管部门官网和“洛阳市标准化公共服务平台”免费对外公开。该地方标准属于推荐性标准，鼓励各饭店执行，以期提高烹饪水平。同时，标准批准发布部门也会根据广大汤馆和消费者意见，适时对标准进行修订。

标准编写组

2020年7月14日