《传统食品制作技艺 羊肉胡辣汤》

开封市地方标准编制说明

一、编制的目的和意义

羊肉胡辣汤系羊肉汤熬制，配以筋劲道爽滑的手洗面筋，加之自家秘制的配方调料，粉条、面筋、肉块等食材藏匿其中。盛一碗羊肉胡辣汤，胡椒和花椒辛香四溢，汤汁粘稠，入口顺滑，手工制作的面筋口感软韧又不失嚼头，老食客们总会点上几滴香醋，配上一小勺辣椒，酸辣可口，香气扑鼻，素有“朝饮胡辣汤，暮嗝尚余香”之说。

开封作为八朝古都，饮食文化源远流长，美味佳肴不胜枚举，在长期发展中形成了以豫菜、风味小吃、土特产品为代表的特色饮食资源。近年来，开封旅游业飞速发展，省内外游客剧增，保障好餐饮业高质量发展至关重要。羊肉胡辣汤是一道非常美味的传统美食，它不仅口感好，营养价值高，还有着悠久的历史和文化背景，深受本地居民和外地游客喜爱。制定羊肉胡辣汤制作技艺标准，对羊肉胡辣汤进一步规范，对规范行业发展，保证产品质量意义重大。

二、任务来源及编制原则和依据

(一)任务来源

本文件由开封市市场监督管理局提出批准立项，由开封市产品质量检验检测中心、开封市顺河区李小记羊肉胡辣汤馆、开封市示范区小墩胡辣汤煎包店、开封市顺河区辣辣刘餐馆联合起草。

(二)编制原则和依据说明

1.规范性原则

《传统食品制作技艺 羊肉胡辣汤》严格按照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》的要求和规定编写，与国家相关法规、标准及行业标准匹配协调。

2.适宜性原则

遵循科学性、合理性和可行性的原则，确保标准可以指导开封餐饮单位该类产品的制作。

（三）编制依据

1.《国家标准化发展纲要》中共中央、国务院2021年；

2.《关于全面实施标准化战略加快建设标准河南的意见》中共河南省委、河南省人民政府2022年；

3.《关于全面实施标准化战略加快建设标准河开封的意见》中共开封市委、开封市人民政府2023年；

4.《新产业标准化领航工程实施方案（2023—2035年）》；

5.《河南省标准化管理办法》河南省人民政府2021年；

6.《河南省地方标准管理办法》河南省市场监督管理局；

7.《餐饮产业蓝皮书：中国餐饮产业发展报告（2021）》 世界中餐业联合会和红河学院；

8.《开封市促进老字号传承创新发展行动方案（2023—2025）》。

三、编制过程

（一）前期准备

2024年3月，由开封市产品质量检验检测中心、开封市李小记羊肉胡辣汤、开封市小墩胡辣汤煎包、开封市顺河区辣辣刘餐馆 、共同起草《传统食品制作技艺 羊肉胡辣汤》。经多次沟通讨论，形成了标准草稿，提交开封市市场监督管理局批准立项。

四、主要内容的确定

（一）产品定义的确定说明

项目组承担餐饮企业的实际加工调研，经过与各商家的讨论交流确定了羊肉胡辣汤的基本定义为：以小麦粉为主料，鲜羊肉，粉条，羊骨等为辅料，结合多种药材和调料熬制而成的浓汤。

（二）原辅料要求说明

要求制作羊肉胡辣汤的原辅料应清洁、干净、无污染，其质量应该符合国家有关规定及相关标准要求。做出这样的规定，可以使监管人员在监管过程中对原料进行抽检，并有标可依，并通过对原辅料的检测，评价产品的质量。

（三）感官指标确定说明

羊肉胡辣汤呈现出诱人的棕色，汤汁透明度适中，整体色泽均匀一致，没有明显色差及沉淀物，能看到其中配料的基本轮廓。胡辣汤香气浓郁诱人，口感醇厚而浓郁，辛香可口，丰富多样，让人回味无穷。从而保证传统小吃的传承。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

本标准编制过程中不存在重大意见分歧。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、标准实施的建议

目前开封市羊肉胡辣汤没有统一的制作标准，出现了各种各样的羊肉胡辣汤，产品质量难以保证，亟需发布相关标准对其进行统一合理的规范。本文件与现行法律法规、产业政策均协调一致。在坚持标准的正确定位和框架的完整性、科学性、适宜性的基础上，结合开封市情及行业实际状况，进行了深入探索创新。本文件的实施将在一定程度上统一开封市场上该类产品的制作标准，提高本地区羊肉胡辣汤的品质，保护消费者的饮食安全及合法权益。

为使地方标准能更好地发挥指导作用，有效地规范开封小羊肉胡辣汤加工制作技术，提高质量水平，建议本文件通过后，尽快发布实施；做好宣传培训，使开封市范围内餐饮制作企业掌握标准的各项技术要求，加强示范推广。对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中的各方面问题，不断修改完善，提升标准水平。

九、其他应予说明的事项

无。

《传统食品制作技艺 羊肉胡辣汤》标准起草小组

 2024年4月22日