|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | X 10 |

|  |
| --- |
| 4102 |

开封市地方标准

DB4102/T XXXX—2024

传统食品制作技艺 羊肉胡辣汤

2024 - XX - XX发布

2024 - 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：开封市产品质量检验检测中心、开封市示范区小墩胡辣汤煎包店、开封市顺河区李小记胡辣汤馆、开封市顺河区辣辣刘餐馆。

本文件主要起草人：栗琳、李瑶华、朱闪闪、张福来、李新德、刘志杰。

1. 引言

开封是我国著名的历史古城和美食之都，饮食文化源远流长，美味佳肴不胜枚举。不仅有着四千年丰富的历史文化底蕴，还孕育出了独特的美食文化。在开封，羊肉胡辣汤不仅是味觉的享受，更是美食文化的传承。

羊肉胡辣汤是由北宋时的群鲜羹演变发展而来的，它是以多种食材及香辛料熬制而成，是开封特色早餐之一，因其口感独特，味道浓郁，深受广大消费者的喜爱。

为规范羊肉胡辣汤制作过程，提升早餐品质，传承开封传统名吃的特色风味，制定本文件。

传统食品制作技艺 羊肉胡辣汤

* 1. 范围

本文件规定了羊肉胡辣汤的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、感官要求。

本文件适用于羊肉胡辣汤的制作。

* 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8607 高筋小麦粉

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 5461 食用盐

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 23587 粉条

GB/T 40468 羊副产品

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

醒

将和好的软面团静置。

打面

将双手插入醒好的软面团底部并提起用力的摔打使其有韧劲。

粉芡

淀粉和水的混合物。

香辛料

由八角、花椒、桂皮、黑胡椒、高良姜、草果、小茴香、豆蔻等多种香辛料调配成粉末状。

* 1. 原料及要求

原料

主料

水、小麦粉。

辅料

鲜羊肉，羊骨，粉条，食用盐，香辛料。

制作要求

水应符合GB 5749 的要求。

鲜羊肉应符合GB 2707 的要求。

羊骨应符合GB/T 40468 的要求。

小麦粉应符合GB 8607 的要求。

食用盐应符合GB/T 5461 的要求。

粉条应符合GB/T 23587 的要求。

香辛料应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691 的要求。

其他配料应符合相关国家食品安全标准的要求。

* 1. 烹饪器具

双耳汤锅，应符合GB 14934 的要求。

* 1. 制作工艺
     1. 羊肉汤的熬制

将羊骨用清水熬制4h～5h后放入鲜羊肉继续熬制至汤为奶白色，煮好的羊肉捞出切好备用。

* + 1. 面筋的制作

小麦粉加入水拌匀揉成软面团醒30min，再进行打面， 反复5～6次使面有韧劲。放入水反复清洗面团洗出淀粉，直至洗面团的水清澈透明，面团洗成面筋。将洗面筋的水倒去上层清水，留下底部的粉芡备用。

取洗好的面筋拉扯至片状放入盛有温水的汤锅中，温水持续加热。将面筋不停地搅拌成条状，待温水煮沸，捞出面筋，备用。

* + 1. 羊肉胡辣汤的制作

将盛有沸水的汤锅中按照1∶1的比例放入羊肉汤，依次放入面筋、切好的羊肉、香辛料、食用盐，待水再次煮沸下入粉条，继续煮沸1min，将粉芡搅拌均匀缓慢的下入汤锅，期间应不停地搅拌，待粉芡全部下入汤锅，继续煮沸10min～15min即可。

* 1. 感官要求
     1. 色泽

呈均匀的棕色。

* + 1. 口感

辛香可口、入口顺滑。

