|  |  |
| --- | --- |
| 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 全牛汤

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、开封市餐饮与住宿行业协会、开封市示范区老五全牛汤馆、鼓楼区大林全牛汤锅南关店、开封市顺河回族区王德保记全牛汤馆。

本文件主要起草人：邱媛婧、肖雪飞、董涛、林万福、李静、李媛

1. 引言

开封素有“八朝古都”之称，迄今已有4100余年的历史。特别是北宋时期，孕育了上承汉唐、下启明清、影响深远的“宋文化”。开封的饮食文化源远流长，是豫菜的重要发祥地。

牛肉汤做为一道菜肴,起源于古代。据史书记载,早在战国时期,牛肉汤就是贵族宴席上的美味佳肴。随着时间的推移，烹饪技艺的发展和各地饮食文化的变迁，将传统与现代的制作技艺充分融合，使牛肉汤逐渐诞生了本地特有风味，逐步发展成为开封的特色名吃全牛汤，如今已成为开封乃至整个河南地区都非常受欢迎的美食之一。

全牛汤制作技艺的制定，对传承和发展开封全牛汤，推动产业链建设，促进开封全牛汤标准化、规模化及品牌化的发展具有重要意义。

传统食品制作技艺 全牛汤

* 1. 范围

本文件规定了开封市传统早餐全牛汤的术语和定义、原料、制作技艺、盛汤方式、感官要求。

本文件适用于开封市传统早餐全牛汤的制作。

* 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 2720 食品安全国家标准 味精

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 5461 食用盐

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

全牛汤

精选品质上乘的黄牛牛肉及牛骨头，经浸泡去血水、切块，大火熬，小火炖，熬制出汤汁浓白,不腥不膻，味道鲜美，营养丰富的全牛汤。

* 1. 原料及要求

主料

* + - 1. 牛肉、牛骨

采用1龄~3龄豫东饲养的黄牛经屠宰、分割而得的新鲜牛肉、牛骨，应符合GB 2707的要求。

* + - 1. 牛副产品

牛头肉、牛肚、牛肺、牛舌、牛脑、牛腰，应符合GB 2707的要求。

* + 1. 辅料

香菜应符合GB 2762、GB 2763的要求。

食盐应符合GB 5461的要求。

味精应符合GB 2720的要求。

饮用水应符合GB 5749 的要求。

其他配料应符合相关食品安全标准的要求。

* 1. 烹饪及盛装器具
     1. 烹饪器具

宜选用圆形汤锅（直径约95cm～100 cm）高度（直径约为55 cm～60 cm）,应符合GB 14934 的要求。

* + 1. 盛装器具

宜选用直径为15 cm～20 cm的瓷碗或不锈钢碗，应符合GB 14934 的要求。

* 1. 制作技艺
     1. 浸泡

将牛肉、牛骨和牛副产品分别放入盆中用水浸泡8小时，间隔4小时换水1次，将水倒出，洗净备用。

* + 1. 配菜准备

香菜，洗净，切好备用。

* + 1. 熬制

将水放入圆形汤锅中加热，待水沸腾后将浸泡好的牛脊骨、牛腿骨放入圆形汤锅中，直至血沫完全排出后，放入牛肉、牛副产品等，慢火熬制2小时。

* 1. 盛装方式

将已熟制切好的牛肉或牛副产品等放入漏勺中，在圆形汤锅中烫5～10秒后，放入碗中，按顾客要求添加适量香菜、食盐、味精等作料，最后盛入熬制好的汤即可。

* 1. 感官要求
     1. 色泽

肉色鲜香，汁浓汤白。

* + 1. 滋味、气味

不腥、不腻、不膻、肉香浓郁。

* + 1. 口感

肉质软嫩，不柴，汤汁醇厚，奶香。

