

团 体 标 准

T/JCCZ 002—2019

沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范

2019 - 12 - 01 发布

2019 - 12 - 10 实施

晋城市餐饮住宿行业协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语及定义.....	2
4 基本要求、原料要求.....	2
5 烹饪器具配.....	3
6 制作工艺.....	3
7 只做卫生要求.....	5
8 卫生和贮存要求.....	5
附录 A(资料性附录)沁水黑山羊为农产品地理标志产品.....	6

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由沁水县餐饮药械保化协会提出。

本标准由晋城市餐饮住宿行业协会归口。

本标准起草单位：晋城市餐饮住宿行业协会、沁水县餐饮药械保化协会、沁水县农林投资有限公司。

本标准主要起草人：张会忠、丁海燕、王娅妮、卢丽丽、郝江杰、张滨、赵飞龙。

沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了沁水苏庄黑山羊制作技术规程的术语和定义、基本要求、原料要求、制作工艺、制作卫生要求、卫生和贮存要求。

本标准适用于沁水苏庄黑山羊的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可收的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1534	花生油
GB1536	菜籽油
GB2716	植物油
GB2720	味精
GB5461	食用盐（含第2号修改单）
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T7652	八角
GB/T 7901	黑胡椒粉
GB/T 7900	白胡椒
GBT8235	亚麻籽油
GB 10781.2	清香型白酒
GB14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T16153	饭馆（餐饮）卫生标准
GB18186	酿造酱油
GB18187	酿造食醋
GB18406.1	农产品安全质量无公害蔬菜安全要求
GB/T 20560	《地理标志产品 郟县豆瓣》
GB/ T 21266	辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
GB/T 21999	蚝油
GB/T 22266	咖喱粉
GB/T 22267	孜然
GB/T 23616	苹果
GB/T 30379(ISO 10622:1997)	大豆蔻
GB/T 30381	桂皮
GB/T30382	尖椒
GB/T30383 (ISO1003:2008)	生姜
GB/T 30391	花椒
GB 31644-2018	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 35883-2018	冰糖
GB184061	大葱
GB27132015	食品安全国家标准 淀粉制品

NY/T1071	洋葱
NY/T 1267	萝卜
WM/T 4	当归提取物
SB/T 10348	大蒜
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T10714	芹菜
SB/T10459	番茄调味酱
DB52/ 524	豆豉

3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黑山羊

羊的品种，肌纤维细，硬度小，肉质细嫩，味道鲜美，膻味极小，营养价值高，蛋白质含量在 22.6%以上，脂肪含量低于 3%，胆固醇含量低，含人体必需氨基酸 15 种以上，尤以谷氨酸含量高，达 11.03%。

3.2 沁水黑山羊

沁水黑山羊是沁水人民在当地自然环境及社会经济条件下，经过长期精心选育而成的地方良种。由于黑山羊放牧于丘陵山区，活动量大，生长期长，因此其肉质纤维细长，质地柔软，脂肪含量低，并含有人体所需的多种微量元素，羊肉品质非常高，肉味鲜美。2014 年荣获国家农产品地理标志保护。

4 基本要求、原料要求

4.1 基本要求

从事沁水黑山羊的餐饮业和集体用餐配送单位应符合《中华人民共和国食品安全法实施条例》的要求，并取得食品经营许可资质及相关备案。

4.2 原料要求

- 4.2.1 菜籽油应符合 GB1536 的要求。
- 4.2.2 食用盐应符合 GB5461 的要求。
- 4.2.3 生活饮用水卫生标准应符合 GB5749-6 的要求。
- 4.2.4 八角应符合 GB/T7652 的要求。
- 4.2.5 酿造食醋应符合 GB18187 的要求。
- 4.2.6 农产品安全质量无公害蔬菜应符合 GB18406.1 的安全要求。
- 4.2.7 生姜应符合 GB/T30383 (ISO1003:2008)的要求。
- 4.2.8 花椒应符合 GB/T30391 的要求。
- 4.2.9 尖椒应符合 GB/T30382 的要求。
- 4.2.10 酿造酱油应符合 GB18186 的要求。
- 4.2.11 清香型白酒应符合 GB10781.2 的要求。
- 4.2.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.2.13 苹果应符合 GB/T 23616-的要求。
- 4.2.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的要求。
- 4.2.15 辣妹子应符合 GB/T 21266 的要求。

- 4.2.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.2.17 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的要求。
- 4.2.18 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的要求。
- 4.2.19 味精应符合 GB2720 的要求。
- 4.2.20 大葱应符合 GB184061 的要求。
- 4.2.21 亚麻籽油应符合 GB/T8235 的要求。
- 4.2.22 植物油应符合 GB2716 的要求。
- 4.2.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的要求。
- 4.2.24 冰糖应符合 GB/T 35883-的要求。
- 4.2.25 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 4.2.26 大豆蔻应符合 GB/T 30379 (ISO 10622:1997) 的要求。
- 4.2.27 孜然应符合 GB/T 22267 的要求。
- 4.2.28 淀粉应符合 GB27132015 的要求。
- 4.2.29 番茄辣酱应符合 GB3164 的要求。
- 4.2.30 当归应符合 WM/T4 的要求。
- 4.2.31 洋葱应符合 NY/T1071 的要求。
- 4.2.32 芹菜应符合 SB/T10714 的要求。
- 4.2.33 萝卜应符合 NY/T 1267 的要求。
- 4.2.34 番茄调味酱应符合 SB/T10459 的要求。
- 4.2.35 大蒜应符合 SB/T 10348 的要求。
- 4.2.36 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.2.37 豆豉应符合 DB52/ 524 的要求。

5 烹饪器具配置

5.1 炉灶

燃油或燃气炒菜灶。

5.2 炊具

炒勺、双耳炒锅、石锅、砂锅。

5.3 计量器具

应选用符合国家规定的电子称等计量器具。

6 制作工艺

6.1 红焖带皮黑山羊

6.1.1 食材

6.1.1.1 主料：带皮黑山羊肉 2kg。

6.1.1.2 辅料：菜籽油 30g、白酒 5g、白萝卜 50g。

6.1.1.3 调料：桂皮 8g、花椒 5g、草果 5g、葱段 4g、姜片 4g、干辣椒 4g、豆瓣酱 5g、辣妹子 5g、耗油 5g、食盐 5g、味精 2g、鸡精 2g、十三香 3g、一品鲜酱油 3g、胡椒粉 1g、高汤 1000g。

6.1.2 高汤

6.1.2.1 食材

- a) 主料：水 10kg、鸡骨 500g、猪棒骨 500g。
- b) 辅料：葱 100g、姜 50g、胡椒粒 5g、白萝卜 80g、洋葱 50g、干香菇 10g。
- c) 调料：白酒 100、糖 20g、食盐 10g。

6.1.2.2 制作方法

- a) 将鸡骨、猪棒骨洗净，用开水煮 5min 过滤捞起。
- b) 将水烧开煮滚，加鸡骨、猪棒骨慢火炖，去杂质浮沫，盖锅盖煮制 120min。
- c) 将所有的辅料和调料放入锅中，再煮制 60min 后，将所有料物捞出即可。

6.1.3 初加工处理

将带皮黑山羊肉用清水洗净，切成 8cm 长的块。

6.1.4 加热处理

- 6.1.4.1 铁锅加热，倒入菜籽油，油温加热至 90℃ 时倒入羊肉，改小火煎至金黄。
- 6.1.4.2 倒入白酒、香料炒香，再加入葱段、姜片、干辣椒段煸香。
- 6.1.4.3 加入豆瓣酱、辣妹子、高汤、耗油、盐、鸡精、味精、十三香、一品鲜酱油、胡椒粉调味，小火焖 45min 至熟。
- 6.1.4.4 砂锅底垫白萝卜块，倒入焖好的羊肉即可。

6.2 石锅黑山羊肉

6.2.1 食材

- 6.2.1.1 主料：带皮和骨头黑山羊肉 750g。
- 6.2.1.2 辅料：青椒 20g、胡麻油 150 g、食用油 30 g、自制酱 100 g。
- 6.2.1.3 调料：洋葱 50g、大葱 50 g、生姜 50 g、咖喱粉 20 g、鸡粉 20 g 当归 5 g、味精 2 g、食盐 5 g 冰糖 15 g、大料 10 g。

6.2.2 自制酱

6.2.2.1 食材

花生油 300 g、鸡油 200 g、胡麻油 500 g、豆瓣酱 800 g、泡辣椒 500 g、豆豉酱 700 g、番茄辣酱 1300 g、蒜蓉辣酱 450 g、海鲜酱 250 g。

6.2.2.2 制作方法

铁锅倒入花生油、鸡油、胡麻油，加热至 150℃ 时，再倒入豆瓣酱、辣椒酱、豆豉酱、番茄辣酱、蒜蓉辣酱、海鲜酱，小火炒香。

6.2.3 初加工处理

将带皮和黑山羊肉切成长 8cm、宽 5 cm、厚 cm 4 的块，入沸水中大火氽 3min,捞出控水。

6.2.4 加热处理

- 6.2.4.1 铁锅加热，倒入胡麻油，温度至 150℃ 时，倒入姜片、葱段、当归、八角炒香。
- 6.2.4.2 倒入氽好水的黑山羊肉炒香，再倒入自制酱，小火炒香。
- 6.2.4.3 加水 1000g，再加入咖喱粉、味精、鸡粉、冰糖，大火烧开改小火炖 30min，备用。
- 6.2.4.4 把石锅加热 10 min，淋入胡麻油，放入洋葱片，倒入制好的羊肉，再放入青椒段即可。

6.3 风味黑山羊肉

6.3.1 食材

- 6.3.1.1 主料：黑山羊肉 750g。
- 6.3.1.2 辅料：红辣椒 150 g、菜籽油 20 g、大葱 50 g、芹菜 100 g。

6.3.1.3 调料：料酒 60g、酱油 3g、黑胡椒粉 3g、食盐 5 g、味精 2 g。

6.3.2 初加工处理

6.3.2.1 将黑山羊肉用清水洗净，切成 0.4cm 厚的片，加入料酒、酱油拌匀，放置 25min，备用。

6.3.2.2 红辣椒用清水洗净，切成 1 cm 宽的段，备用。

6.3.3 加热处理

6.3.3.1 铁锅加热，倒入菜籽油，炝入红辣椒，再放入羊肉爆出香味。

6.3.3.2 放入芹菜段、大葱段，大火炒 3min，加入黑胡椒粉、盐、味精拌匀出锅即可。

6.4 红焖羊肉

6.4.1 食材

6.4.1.1 主料：黑山羊肉 1000g。

6.4.1.2 辅料：苹果 250 g、胡萝卜 50 g、

6.4.1.3 调料：葱 30 g、姜 15 g、蒜 10 g、洋葱 20 g、干辣椒 5g、豆蔻 5 g、大料 3 g、孜然 3g、料酒 150g、陈醋 5 g、老抽 3 g、生粉 2 g、食盐 5 g。

6.4.2 初加工处理

6.4.2.1 将黑山羊肉用清水洗净，切成 2.5cm 正方形块状。

6.4.2.2 铁锅加常温水 1500 g，再加入羊肉、半个苹果，大火水沸腾 0.5 min，捞出羊肉，用 40℃ 水清洗干净，备用。

6.4.3 加热处理

6.4.3.1 将铁锅加热，倒入葱、姜、蒜、洋葱、干辣椒，再倒入羊肉爆出香味。

6.4.3.2 取砂锅，将爆香羊肉倒入，加入料酒、陈醋、老抽、料包（大料、豆蔻、孜然）、半个苹果，再加入 100℃ 水，大火烧开，转小火慢炖 30min，捞出苹果。

6.4.3.3 胡萝卜切块放入，加入食盐、再小火慢炖 45 min，捞出料包。

6.4.3.4 生粉勾芡倒入，再切葱段加入拌匀，即可。

7 制作卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》规定的要求。

8 卫生和贮存要求

8.1 卫生要求应符合 GB14881 的规定，现场管理应符合 SB/T10580 的要求。

8.2 制作、贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规程》的要求。

附录 A (资料性附录)

沁水黑山羊为农产品地理标志产品

A1 地域范围

根据《农产品地理标志登记管理办法》的规定以及沁水黑山羊特定的自然生态环境条件，经沁水县畜牧兽医局研究决定，并广泛征求有关方面的意见，拟划定沁水黑山羊地理标志地域保护范围：山西省沁水县的中村镇、土沃乡、张村乡、龙港镇、樊村河乡、郑庄镇、苏庄乡、端氏镇、加丰镇、郑村镇、胡底乡、固县乡、柿庄镇、十里乡 14 个乡镇，涉及 249 个行政村。

沁水县位于山西省东南部，晋城市西北部，太行、太岳和中条三大山之间，黄河支流沁河中游。保护范围地理坐标位于东经 111° 55′ --112° 47′，北纬 35° 24′ —36° 04′ 之间。县境四周环山，东至老马岭，岳神山与高平市、泽州县为邻；西至东坞岭与翼城县搭界；南至仙翁山，舜王坪与阳城县、垣曲县接壤；北至香山岭，关帝岭、宁俊山与浮山县、安泽县、长子县毗邻。全县东西长约 150 公里，南北宽约 55 公里，总面积 2676.6 平方公里，地域保护范围面积 2676.6 平方公里，保护范围内现存栏沁水黑山羊 18 万只，年生产总量 30 余万只。

A2 产品品质特性特征

沁水黑山羊体躯中等，头部大小适中，眼大微凸，鼻梁凹陷，耳小，向左右平伸，公母羊多具有粗大的“八”字型角，也有少数羊无角。背腰宽广肥圆，四肢粗壮，蹄坚实。被毛修长光亮，多为褐色，外层毛粗硬而长，有光泽。成年公羊体重 50 公斤左右，体高 58.5 厘米左右，体长 63.9 厘米左右，胸围 76.3 厘米左右，管围 8.9 厘米左右。成年母羊体重 35 公斤左右，体高 53.1 厘米左右，体长 59.9 厘米左右，胸围 69.6 厘米左右，管围 6.8 厘米左右。黑山羊屠宰率平均为 35%，产仔率 120%，外层毛 12 个月毛长度可达 20 厘米以上，平均每年可剪毛 7.5 两。内层毛年抓绒公羊可达 5 两以上，母羊可达 3 两以上。性成熟 1 岁左右、体成熟 1.5 岁左右，产肉性好，蛋白质高脂肪少，味香而美。每活重 2.2-2.5 公斤即可产净肉 1 公斤。2.内在品质指标内在品质：沁水黑山羊肌纤维细，肉质细嫩，味道鲜美，膻味极小，营养价值高，15 种氨基酸含量齐全，特别是人体必需氨基酸尤为丰富，被誉为人间“肉食珍品”。沁水黑山羊中蛋白质含量高达 17.5-19.8g/100g，不饱和脂肪酸 39.5-45.4g/100g，磷 100-359g/100g，钾 298-452g/100g，钠 59.2-71.6g/100g，铁 1.21-1.96g/100g。3.安全要求饮用水符合《NY5027-2001 无公害食品 畜禽饮用水水质》标准规定，投入品符合《NY5030-2001 无公害食品 畜禽饲养兽药使用准则》和《NY5032-2001 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则》标准规定，肉羊饲养管理符合《NY5151-2002 无公害食品 肉羊饲养管理准则》和《NY5149-2002 无公害食品 肉羊饲养兽医防疫准则》标准规定。羊肉符合《NY5149-2002 无公害食品 羊肉》标准规定。