

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 019—2019

**汾州名菜 砂锅羊肉
烹饪工艺规范**

2019 - 08 - 01 发布

2019 - 09 - 01 实施

汾阳市餐饮旅游饭店行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009要求的规则起草。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位为：汾阳市餐饮旅游饭店行业协会，汾阳市弘太酒楼。

本标准主要起草人：李旺、马利建、王永吉、郭鹏、侯多恒。

本标准为首次发布。

汾州名菜 砂锅羊肉烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了汾州名菜 砂锅羊肉烹饪工艺规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于烹制汾州名菜砂锅羊肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

T/FYCY 001 汾州名菜 基本术语

3 术语和定义

T/FYCY 001 规定的术语的定义适用于本标准。

4 原料及数量

4.1 原料

4.1.1 原材料

羊肉 500g。

4.1.2 调味料

- a) 葱 12g;
- b) 姜 10g;
- c) 蒜 12g;
- d) 花椒水(500ml水泡20g干花椒) 400g;
- e) 大料面 0.5;
- f) 胡椒面 0.1g;
- g) 十三香 0.1g;
- h) 食盐 2.5g;
- i) 酱油 2g;
- j) 香菜 1g。

4.2 要求

把握好火候，大火开、小火炖。

5 烹饪器具

炉灶宜选用天然气。

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略

7 装盘

将炖熟的羊肉表面撒入香菜末，在原砂锅中直接上桌。

8 质量要求

8.1 色泽

酱红、光滑红润。

8.2 香味

浓郁的羊肉香味。

8.3 质感

肉质鲜嫩。

9 最佳食用时间

从菜品熟制到装砂锅不得超过1小时。

附 录 A
(规范性附录)
菜品图片

