

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 012—2019

汾州名菜 汾州炉搏肉
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，汾阳市鑫隆酒店文化传媒有限公司。

本标准主要起草人：李光、雷开旺、张文斌、张永鑫、何永鹏、甄小勇。

本标准为首次发布。

汾州名菜 汾州炉搏肉烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了汾州名菜 汾州炉搏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炉搏肉。

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

- a) 一级带皮五花猪肉 1500 克;
- b) 大葱 20 克;
- c) 生姜 30 克;
- d) 大蒜 20 克。
- e) 色拉油 10 克。

4.1.2 调味料:

- a) 食盐 10 克;
- b) 胡椒粉 5 克;
- c) 甜面酱 15 克;
- d) 熬好的花椒水（20g 干花椒泡入 500mL 开水中）10 克;
- e) 白糖 30 克;
- f) 老抽 5 克;
- g) 大料 5 克。

4.2 要求

带皮五花猪肉（以下简称五花肉）要求肥瘦相间，富有弹性，色泽明亮。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：

宜选用燃气灶。

5.2 炊具

宜选用Φ54cm 铁锅或Φ30cm 砂锅。

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略

7 装盘

7.1 将炖熟的汾州炉烤肉用勺子从锅中抄至上菜器皿中，要求肉和汁比例协调一致。菜品图片参见附录 A。

7.2 盛装器皿宜选用Φ20cm 鼓形炉。

8 质量要求

8.1 色泽

红润明亮，肉块饱满、富有弹性。

8.2 香味

具有焦糖、面酱、老抽的复合肉香味。

8.3 口味

咸鲜适口，肥而不腻。

8.4 质感

糯中带韧，肉质鲜嫩。

9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过 2 分钟为宜，食用温度 60℃为宜。

附 录 A
(规范性附录)
菜品图片

