

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 10—2024

开鲁县地方菜 红干椒牛肉水饺

Kailu local dish red dried pepper beef dumplings

2024 - 10 - 31 发布

2024 - 10 - 31 实施

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：杨记水饺、开鲁迎宾馆有限公司、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：杨景文、李闯、张铎、刘世栋、王楠、王娜、张畅。

开鲁县地方菜 红干椒牛肉水饺

1 范围

本文件规定了红干椒牛肉水饺的定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、最佳食用方式等。

本文件适用于内蒙古地方菜系列菜肴红干椒牛肉水饺，常见于内蒙古通辽地区。

2 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 鲜（冻）畜禽产品
 GB/T 1355 小麦粉
 GB/T 5461 食用盐
 GB/T 7652 八角
 GB/T 8235 亚麻籽油
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB 18186 酿造酱油
 GB/T 30391 花椒
 GB/T 22267 孜然
 GB 7912 食品添加剂 栀子黄
 GB/T 21999 蚝油
 SB/T 10416 调味料酒
 NY/T 455 胡椒
 NY/T 1070 辣椒酱
 NY/T 1193 姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

面坯 *noodle slab*

也称为面团，用各种粮食的粉料，以水、蛋、油等作为介质，经过手工或机械的调制，形成均匀的混合物料，用来制作成品或者半成品的坯料总称。

3.2

饧面 *rice noodles*

将和好的面团放置一定时间的加工工程。

[DB15/T 60C—2013，定义3.2]。

3.3

剂子 *small piece of dough*

在面点制作中被分割成的大小相同、一定数量的面团。

3.4

煮 *cook*

将加工好的原料放入调好味的汤汁中加热成菜的一种烹调方法。

3.5

开鲁红干椒 *kailu red dried pepper*
在开鲁县种植生产的红辣椒。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：优质面粉、新鲜牛肉 500 g、开鲁红干椒 2 g。

4.1.2 调料：蚝油 5 g、酱油 15 g、十三香 2 g、食用盐+₁₀ g、味精 5 g、鸡粉 5 g、调料油 20 g。

4.2 要求

4.2.1 优质面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.2.2 牛肉：应选用新鲜牛肉，并符合 GB 2707 的规定。

4.2.3 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.4 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.2.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.2.7 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

4.2.8 酱油：应符合 GB 18186 的规定。

4.2.9 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.2.10 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.2.11 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

4.2.12 其他原料应符合相关食品安全标准及有关规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃油、燃气两用炒菜灶及其他灶具。

5.2 炊具

宜选用炒勺、双耳炒锅及其他炊具。

5.3 器具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工序

6.1 刀工

6.1.1 牛肉手工剁碎成馅。

6.1.2 开鲁红干椒打碎。

6.1.3 葱姜切成末状。

6.2 烹调方式

6.2.1 将小麦粉和水以 2:1 的比例和成较软面团，醒面 20 min。

6.2.2 牛肉馅放入容器中，并加水和调料顺时针搅拌均匀。

6.2.3 面团制成剂子，擀成面皮。

6.2.4 将擀好的皮逐个包上馅制成饺子型，下沸水中煮熟即成。

6.3 要求

- 6.3.1 要求掌握好和面的软硬度。
- 6.3.2 要求控制好煮饺子的时间和火候。

7 装盘

宜选用直径45 cm的圆瓷盘或异形盘，整齐地盛入盘中。

8 质量要求

8.1 感官要求

- 8.1.1 色泽：洁白
- 8.1.2 香味：椒香牛肉味突出。
- 8.1.3 形态：椭圆形。
- 8.1.4 质感：皮软肉嫩
- 8.1.5 口味：鲜咸微辣

8.2 卫生要求

制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

9 最佳食用方式

从成品出锅至食用，时间不超过5 min为宜。
