

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 11—2024

### 开鲁县地方菜 椒都小火锅

Kailu County local dish Jiaodu Xiaohotpot

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：开鲁迎宾馆有限公司、杨记水饺、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：朱宏伟、李闯、张铎、任膺洁、马欢、刘世栋、杨景文、王娜、王楠、朱雁春、何宇星。



# 开鲁县地方菜 椒都小火锅

## 1 范围

本文件规定了椒都小火锅的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等。

本文件适用于内蒙古地方菜系列菜肴椒都小火锅，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 5461 食用盐  
GB/T 7652 八角  
GB/T 8235 亚麻籽油  
GB/T 8967 谷氨酸钠  
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  
NY/T 455 胡椒  
NY/T 1070 辣椒酱  
NY/T 1193 姜

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：羊肉 250 g、金针菇 100 g、鸭血 100 g、冻豆腐 80 g、油菜 80 g。

4.1.2 调料：豆瓣酱 20 g、开鲁干辣椒 10 g、麻椒 5 g、食用盐 5 g、鸡粉 8 g、味精 10 g、辣椒红油 20 g、花椒油 15 g。

### 4.2 要求

4.2.1 羊肉：应选用新鲜羊肉，并符合 GB 9961 的规定。

4.2.2 葱：应符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.3 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.2.5 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

4.2.6 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

4.2.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.2.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。

4.2.9 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。

- 4.2.10 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
  - 4.2.11 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
  - 4.2.12 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
  - 4.2.13 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 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。

## 6 制作工序

### 6.1 刀工

羊肉机器切片，鸭血冻豆腐切成长5 cm、厚0.3 cm、宽5 cm的片状，油菜切成5 cm的段。

### 6.2 烹调方式

- 6.2.1 将羊肉片，冻豆腐，鸭血，油菜，金针菇焯水后依次摆放铜锅内。
- 6.2.2 将干椒段 10 g 和麻椒 5 g 放入锅中炒出香味，加入豆瓣酱炒出红油，加入高汤调料烧开，去掉其中的残渣后加入铜锅中。

### 6.3 要求

使用液体酒精燃料。

## 7 装锅

宜选用直径35cm铜火锅。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

- 8.1.1 色泽：红亮。
- 8.1.2 香味：复合香味突出。
- 8.1.3 形态：丝和片状。
- 8.1.4 质感：软嫩。
- 8.1.5 口味：咸鲜、麻辣。

### 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5min为宜。