

ICS 67.120.01
CCS X 22

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 13—2024

开鲁县地方菜 驴棒骨

Kailu county local vegetable donkey stick bone

2024-10-31 发布

2024-10-31 实施

内蒙古标准发展促进会 发布

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：李闯、杨景文、张铎、朱宏伟、刘世栋、王楠、王娜、张畅。

开鲁县地方菜 驴棒骨

1 范围

本文件规定了驴棒骨的术语和定义、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驴棒骨，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（味精）
GB 18186 酿造酱油
GB/T 30391 花椒
GB/T 21999—2008 蚝油
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：

主料：驴棒骨2000 g。

调料：酱油150 g、蚝油80 g、辣椒酱30 g、老抽15 g、葱末100 g、姜100 g、桂皮10 g、香叶3 g、豆瓣酱100 g、食用盐30 g、鸡粉50 g。

4.2 要求

- 4.2.1 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.2.2 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.2.4 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.2.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.2.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.2.7 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.2.8 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

宜选用高压锅及其他炊具。

5.3 器具

应选用符合国家标准规定的计量器具。

6 制作工序

6.1 刀工

6.2 将驴棒骨剁成 10 cm 块状。

6.3 烹调方式

6.3.1 将驴棒骨 2000 g 焯水后倒入酱汤用高压锅卤制 1.5 h。

6.3.2 卤水汁(高汤 10000 g、酱油 150 g、蚝油 80 g、辣椒酱 30 g、老抽 15 g、葱末 100 g、姜 100 g、桂皮 10 g、香叶 3 g、豆瓣酱 100 g、食用盐 30 g、鸡粉 50 g)。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用2尺陶瓷圆盘。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽: 枣红色。

8.1.2 香味: 复合香味。

8.1.3 形态: 块状。

8.1.4 质感: 软烂。

8.1.5 口味: 咸鲜。

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。