

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 16—2024

开鲁县地方菜 铁板大排

Kailu county local cuisine Iron polate pancake

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：李岩、张铎、刘世栋、李闯、杨景文、宋鑫、任膺洁、马欢。

开鲁县地方菜 铁板大排

1 范围

本文件规定了铁板大排的定义、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铁板大排，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）畜肉卫生标准
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/T 18186 酿造酱油
GB/T 30391 花椒
GB/T 21999-2008 蚝油
NY/T 455-2001 胡椒
NY/T 1070-2006 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

主料：猪排骨1500 g。

调料：酱油30 g、开鲁辣椒酱15 g、蚝油20 g、味精15 g、鸡粉15 g。

4.2 要求

4.2.1 猪肉：应选用新鲜猪肉，并符合 GB 2707 的规定。

4.2.2 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.2.4 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。

4.2.5 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

4.2.6 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.2.7 酱油：应符合 GB 18186 的规定。

4.2.8 蚝油：应符合 GB/T 21999 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 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、炒锅及其他炊具。

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

6.1.1 将猪大排手工剁成 10 cm 的段状。

6.2 烹调方式

6.2.1 将葱姜大料放入锅中加入油爆香。

6.2.2 将排骨放入锅中炒至金黄色。

6.2.3 锅中加入高汤和酱油、辣椒酱、蚝油、味精、鸡粉。

6.2.4 用高压锅压制 25 min 或小火慢炖 60 min，倒出排骨收汁。

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：枣红色。

8.1.2 香味：复合型香味。

8.1.3 形态：条状。

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。
