

ICS 67.020

CCS X01

DB5104

四川省（攀枝花市）地方标准

DB 5104/T 56—2022

盐边羊肉米线烹制工艺规范

2022 - 06 - 22 发布

2022 - 07 - 22 实施

攀枝花市市场监督管理局 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 一般要求	2
5 原辅料	2
6 环境和设施设备	2
7 烹制工艺	3
8 成品	4
附录 A（资料性）厨房常备设施设备、用途及名称	5
附录 B（规范性）盐边羊肉米线底汤制作工艺	6

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。

本文件由盐边县文旅投资集团有限公司提出。

本文件由攀枝花市商务局归口。

本文件起草单位：四川旅游学院、盐边县文化广播电视和旅游局、盐边县文旅投资集团有限公司、盐边县羊肉米线协会。

本文件主要起草人：邓晓青、辛松林、李想、罗文、程万兴、江前福、王凯、刘诏印、曹洋瑞。

本文件首次制定发布。

盐边羊肉米线烹制工艺规范

1 范围

本文件规定了盐边羊肉米线烹制的术语和定义、一般要求、原辅料、环境和设备、烹制工艺、成品等内容。

本文件适用于攀枝花市行政区域范围内盐边羊肉米线的餐饮经营单位。

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 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30391 花椒
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10756 泡菜
- GH/T 1284 青花椒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐边羊肉

攀枝花市盐边县县辖行政区域内，以高山放牧的山羊为原料，经检疫合格、屠宰、加工等工序形成的肉质细嫩紧扎、膻味小的鲜羊肉或冷冻羊肉。

3.2

盐边羊肉米线

以米线为主，添加盐边羊肉熬制的原汤，辅以熟羊肉片或羊杂、鲜青花椒、香葱、香菜等，按需添加泡菜、鲜薄荷叶、小米辣、糟辣椒、糊辣椒、豆瓣酱、辣椒酱、花椒面等调味而成的食品。

3.3

半干制米线

以大米为原料，经清洗、浸泡、粉碎（磨浆）、熟化、成型、冷却、干燥（水分含量控制在30%左右）、包装等生产工艺加工的米线产品。

3.4

双绍

一份盐边羊肉米线添加两份臊子，两份臊子可以是同一品种，也可以是不同品种。

4 一般要求

- 4.1 应建立食品原辅料的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料和食品相关产品符合国家有关要求。
- 4.2 应根据食品原辅料的特点和卫生需要，实施冷藏、冷冻和保鲜等贮存措施。
- 4.3 加工过程中的食品安全控制应符合 GB 31654 的规范。
- 4.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5 原辅料

5.1 米线

米线可以选择干制米线、半干制米线或鲜湿米线。米线应无霉变，无异味，且应符合食品安全相关标准和法律法规的要求。

5.2 羊肉

- 5.2.1 应选择盐边羊肉为原料。
- 5.2.2 羊肉及其副产品应符合 GB 2707 的要求。

5.3 调味食材

- 5.3.1 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 5.3.2 食醋应符合 GB 2719 的要求。
- 5.3.3 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 5.3.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。
- 5.3.5 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 5.3.6 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 5.3.7 青花椒应符合 GH/T 1284 的要求。
- 5.3.8 泡菜应符合 SB/T 10756 的要求。
- 5.3.9 糟辣椒、糊辣椒和辣椒酱等其他调味食材及辅料应符合食品安全相关标准的要求。

6 环境和设施设备

6.1 环境

6.1.1 应具备与烹制米线品种、数量相适应的场所。食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

6.1.2 应设置专门区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等），并与其他区域或设施明显区分。

6.1.3 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品应分隔存放。

6.1.4 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应直对食品处理区或就餐区。

6.2 设施设备

6.2.1 应具备与烹制米线品种、数量相适应的设施设备，有相应的消毒、清洗、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。常见设施、设备、工具见附录 A。

6.2.2 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。

6.2.3 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

6.2.4 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

7 烹制工艺

7.1 米线泡发

7.1.1 干制米线、半干制米线应先用沸水进行泡发处理，泡发时间根据米线的粗细规格而异。

7.1.2 以半干制米线为例，泡发时间见表 1。

表 1 半干制米线泡发时间

米线粗细规格 (mm)	泡发时间 (min)
1.5	1~2
1.8	3~5
2.2	5~8
2.5	8~10

7.1.3 泡发好的米线应及时换水冷却，冷却后及时捞出沥干水分备用。

7.2 底汤制备

底汤熬制应选用盐边羊肉、羊骨等原料作为主料，制作工艺参考附录 B。熬制好的底汤应色清微黄，味鲜醇厚，具有羊肉特有的自然香气。

7.3 定碗

将鲜青花椒、香葱、香菜等调味食材装入碗底。

7.4 烫粉

7.4.1 取泡发好的米线，装入纱网漏斗，沸水烫制 10s~30s。

7.4.2 烫好的米线应颜色洁白，表面光滑，捞起有弹性，不易断条。

7.5 装碗

7.5.1 将烫好的米线装入定好味的碗中，掺入底汤，铺上熟羊肉片或羊杂。

7.5.2 按需添加泡菜、鲜薄荷叶、豆瓣酱、糊辣椒、糟辣椒、辣椒酱、豆瓣酱、花椒粉等调味食材。

8 成品

8.1 双绍可以选择羊肉、羊杂或羊肉和羊杂的组合。

8.2 汤味鲜香醇厚，羊肉肉质鲜嫩，米线软糯。

附 录 A
(资料性)
厨房常备设施设备、用途及名称

类别	用途	名称
设施	照明	采光照明设施。
	通风排烟	通风排烟设施、油烟净化设施等。
	供水排水	供水设施和排水设施。
	清洗消毒	餐用具清洗消毒设施、洗手清洗消毒设施。
	消防设备	手提式灭火器。
设备	烹饪加热设备	天然气、煤气、电磁炉等加热设备。
	冷藏冷冻设备	冷藏冰箱、保鲜展示柜，温度要求在0℃~10℃；冷冻设备主要有冷冻冰箱，温度要求在-23℃~18℃。
	预处理设备	粉碎机、多功能搅拌机、多功能绞肉机、不锈钢工作台等。
	洗涤消毒设备	洗碗机、餐具消毒柜等。
	餐厨垃圾处理	餐厨垃圾暂存设施。
工具	炊具	炒锅、汤锅、爪篱或粉篱、密漏、汤勺等。
	刀具	菜刀、砍刀和其他特殊刀具等。
	保鲜工具	保鲜盒、保鲜袋等。
	盛装工具	不锈钢汤桶、不锈钢盘、不锈钢盆、码斗、塑料框、托盘等。
	砧板	生菜砧板和熟食砧板。

附 录 B
(规范性)
盐边羊肉米线底汤制作工艺

B.1 原辅料

B.1.1 主料

羊肉、羊骨等约20kg。

B.1.2 调辅料

草果、白蔻等香辛料约100g，清水约100kg。

B.2 工艺流程

主料→粗加工→洗涤→焯水→熬制。

B.2.1 操作方法及要点

B.2.1.1 粗加工

将肉骨分离，羊肉砍成大块。

B.2.1.2 洗涤焯水

所有制汤主料用温水洗涤、漂洗干净，分别焯水，去净血垢。

B.2.1.3 底汤熬制

将羊肉、羊骨等一起放入冷水锅中，加入香辛料同煮约1.5~2小时，待肉熟捞起(冷却后切成薄片)，羊骨放入汤内继续熬2~3小时即可。

B.3 成品要求

汤清微黄，味道鲜香醇厚。
