

ICS 67.020
CCS X01

DB 5104

四川省（攀枝花市）地方标准

DB 5104/T 86—2023

盐边牛肉烹制工艺规范

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 01 - 29 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 原辅料及要求	2
6 烹制工艺	2
7 成品	3
附录 A（资料性） 牛肉卤煮方法	4

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。

本文件由攀枝花滋味盐边食品科技集团有限公司提出。

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、攀枝花滋味盐边食品科技集团有限公司、攀枝花市经贸旅游学校、攀枝花市餐饮协会、攀枝花市百杏同乐餐饮有限责任公司、攀枝花宋艳华餐馆、攀枝花悦榕天香餐饮管理有限责任公司、攀枝花市大竿风餐饮管理有限公司、攀枝花富铎酒家。

本文件主要起草人：邓晓青、李想、辛松林、罗文、庞杰、高勇、邓玺、胡新池、沈启峰、樊文、汪建全、胡友国、宋艳华、张涛、罗苑心、江前福、王凯、刘诏印、曹洋瑞、祝明琳。

本文件首次制定发布。

盐边牛肉烹制工艺规范

1 范围

本文件规定了盐边牛肉的术语和定义、一般要求、原辅料及要求、烹制工艺、成品等内容。
本文件适用于攀枝花市盐边牛肉的烹制加工。

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 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐边牛肉 Yanbian beef

攀枝花市内，以检疫合格、屠宰的黄牛肉为主要原料，经腌制、卤熟、晾凉、切片、调味、干拌等工艺制作而成的冷食类菜肴。

3.2

椒盐 Salt with chinese prickly ash

食盐和花椒以约5:1的比例混合炒制研磨而成。

3.3

糊辣椒 Paste peppers

二荆条、小米辣、灯笼椒等辣椒经炒制或烤制，至表皮50%~80%呈焦糊状，晾凉后再加工成粗或细的颗粒或片状。

3.4

干拌 Dry Mixing

将熟制晾凉的牛肉，辅以鲜青花椒、小米辣、蒜水、香葱、香菜，加或不加糊辣椒、花椒面、花椒油或藤椒油等进行搅拌均匀的一种工艺。

4 一般要求

- 4.1 加工过程中的食品安全控制应符合 GB 31654 的规范。
- 4.2 应具备牛肉预处理、卤煮、晾凉、拌制等工艺的相应场所，且根据食品加工的工艺流程合理布局。
- 4.3 应具备牛肉预处理、卤煮、晾凉、拌制等工艺的设施设备，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。
- 4.4 牛肉的晾凉、分装、切片和拌制应在专间或者专用操作区进行。

5 原辅料及要求

5.1 牛肉

应以鲜或冻黄牛肉为原料，且质量应符合GB 2707的要求。

5.2 调味食材

- 5.2.1 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 5.2.2 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 5.2.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 5.2.4 大蒜、姜、香葱、香菜、青花椒、糊辣椒、小米辣等调味食材应符合食品安全相关标准的要求。

6 烹制工艺

6.1 腌制

- 6.1.1 按 1 kg 牛肉加 15 g~20 g 椒盐的比例腌制 22~24 小时。
- 6.1.2 腌制温度应控制在 2℃~8℃，腌匀、腌透。

6.2 卤煮

腌制好的牛肉焯水后，放入白卤水中（附录A），加入调辅料，大火烧开，小火卤制1.5~2小时，关火焖2~3小时，捞出晾凉，保鲜备用。

6.3 切片

卤煮好的牛肉，切成0.1~0.3 cm厚的片状。

6.4 干拌

目前常用的干拌方法有两种。

- a) 将切好片的牛肉，加入糊辣椒、花椒面、鲜小米辣、鲜青花椒、盐、味精等拌匀，再加入香菜段、香葱段等搅拌均匀即可。

- b) 将切好片的牛肉，加入鲜小米辣、鲜青椒、蒜水、香菜段、香葱段、盐、味精等拌匀，也可根据需要添加少量青椒油等搅拌均匀即可。

7 成品

成品色泽自然，清爽不油腻，肉质紧实，咸香鲜辣微麻，牛肉味浓。

附录 A
(资料性)
牛肉卤煮方法

A.1 原辅料

A.1.1 主料

牛腱子肉或牛腿肉（以10 kg计）。

A.1.2 香料

八角40 g、山奈40 g、小茴香50 g、白蔻50 g、草果20 g、白芷20 g、陈皮15 g、香叶10 g、桂皮10 g、甘草15 g等。

A.1.3 调辅料

小黄姜120 g、大葱80 g、高度白酒100 g、干花椒40 g、干辣椒25 g、冰糖30 g、胡椒粒25 g、盐180 g。

A.1.4 牛骨汤

10 kg牛骨头、30 kg水，小火熬制4小时，出高汤约20 kg。

A.2 工艺流程

A.2.1 锅内不放油，将所有香料分别炒香，用高度白酒泡10分钟，装袋放入牛骨汤中小火熬制25分钟出香，即为白卤水。

A.2.2 腌制好的牛肉焯水后，放入白卤水中，加入调辅料，大火烧开，小火卤制1.5~2小时，关火焖2~3小时。

A.2.3 牛肉捞出晾凉，保鲜备用。
