ICS 67.080.20

CCS X 66

汉阴县美食行业协会团体标准

T/HYMS 002—2022

涧池卤肉

2022-09-25 发布 2022-10-01 实施

**汉阴县美食行业协会 发布**

目次

[前言 II](#_Toc115280744)

[1 范围 1](#_Toc115280745)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc115280746)

[3 术语和定义 1](#_Toc115280747)

[4 原料及要求 1](#_Toc115280748)

[4.1 原料 1](#_Toc115280749)

[4.1.1 主料 1](#_Toc115280750)

[4.1.2 配料 1](#_Toc115280751)

[4.1.3 调料 2](#_Toc115280752)

[4.2 要求 2](#_Toc115280753)

[5 制作器具 2](#_Toc115280754)

[6 制作工艺 2](#_Toc115280755)

[6.1 制卤汤 2](#_Toc115280756)

[6.2 配置香料 2](#_Toc115280757)

[6.3 主料处理 2](#_Toc115280758)

[6.3.1 猪肉 2](#_Toc115280759)

[6.3.2 猪杂 2](#_Toc115280760)

[6.4 卤制 3](#_Toc115280761)

[6.5 食用与保存 3](#_Toc115280762)

[7 质量要求 3](#_Toc115280763)

[7.1 感官要求 3](#_Toc115280764)

[7.2 卫生要求 3](#_Toc115280765)

1. 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。

本文件由汉阴县市场监督管理局提出。

本文件由汉阴县美食行业协会归口。

本文件起草单位：汉阴县市场监督管理局、汉阴县经济贸易局、汉阴县美食办、汉阴县美食行业协会、汉阴县石燕蘑菇宴餐饮文化有限责任公司、汉阴县涧池镇小松餐馆、汉阴县涧池镇富贵饭庄、汉阴县名厨喜宴餐饮有限公司、汉阴县谢师酒家餐饮管理有限公司、汉阴县金鑫实业有限公司、高质标准化研究院（山东）有限公司。

本文件主要起草人：徐春明、李志奇、邹海滨、张建军、石燕、蒋孝富、汤静、谢丰金、杨勇、李风生、张晶晶、隆孝松、韩同平、余国玉、黄海成、任柏达。

涧池卤肉

* 1. 范围

本文件规定了涧池卤肉的原料及要求、制作器具、制作工艺以及质量要求等内容。

本文件适用于涧池卤肉的生产制作与质量检验。

* 1. 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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

涧池卤肉 JianChi pot-stewed meat

以鲜（冻）猪肉放在加有食盐、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、卤制等工艺加工而成的卤肉制品。

* 1. 原料及要求
		1. 原料
			1. 主料

猪肉：猪头（猪头盖、猪舌头、猪耳朵、猪鼻子）、猪肘子、猪尾巴、猪蹄。

猪杂：猪小肠、猪大肠、猪心、猪肝。

* + - 1. 配料

配料的名称及比例见表1，除表1所示配料外，其他配料可根据实际情况进行添加。

1. 配料名称及比例

| 序号 | 名称 | 质量 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 良姜 | 200g |
| 2 | 八角 | 100g |
| 3 | 当归 | 20g |
| 4 | 草果 | 20g |

表1 配料名称及比例（续）

| 序号 | 名称 | 质量 |
| --- | --- | --- |
| 5 | 丁香 | 6g |
| 6 | 肉桂 | 10g |
| 7 | 川香 | 30g |
| 8 | 小茴 | 30g |
| 9 | 花椒 | 100g |
| 10 | 苜蓿 | 40g |
| 11 | 白扣 | 20g |
| 12 | 山奈 | 30g |
| 13 | 肉蔻 | 10g |
| 14 | 香叶 | 20g |
| 15 | 桂皮 | 20g |
| 16 | 干辣椒 | 125g |
| 17 | 栀子 | 120g |

* + - 1. 调料

卤肉使用的调料包括食用盐、白酒/料酒、白糖、菜籽油。

* + 1. 要求

所选主料应符合检验检疫要求，猪肉、猪杂应符合GB 2707的要求。

香辛料应符合GB/T 15691的要求。

食用盐应符合GB 2721的要求。

白酒应符合GB 8951的要求。

添加的其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

* 1. 制作器具

铁锅/不锈钢锅，木桶、不锈钢盆以及其他炊具。

* 1. 制作工艺
		1. 制卤汤

首次制作卤肉或无老汤时应熬制卤汤。

选取3kg左右的老母鸡从中间切开后放入锅中，加入5kg猪大骨，进行焯水。

老母鸡与猪大骨焯水后清洗加入锅中，并加入40kg水以及适量白酒及生姜，添加苜蓿、肉桂、八角、花椒各20g以及少量丁香。

熬制4h后将高汤中的固体过滤掉，将过滤后的卤制汤放入木桶中保存。

* + 1. 配置香料

按表1比例将所有配料混合均匀，按照肉:混合配料为50:1的比例称量出所需的混合配料。

混合配料清洗两遍，沥干水分后，采用纱布袋包装。

* + 1. 主料处理
			1. 猪肉

猪肉去毛，使用清水清洗猪肉，洗至水清澈为止，捞出沥干表面水分。

* + - 1. 猪杂

猪杂使用清水冲洗，去除油脂以及脏的部位。猪小肠清洗之前需将其剖开。

洗净之后焯水，在猪杂刚变白色时捞出，将内脏表面的膜刮掉。

猪杂刮膜后下入锅中，加入适量白酒、山奈与拍碎的生姜，再次焯水。水开后捞出猪杂沥干水分。

将猪杂放入盆中，加入食醋、食用盐、葱叶（猪杂:食醋:食用盐:葱叶=500:10:4: 5），搅拌去除异味。

* + 1. 卤制

锅中加入白糖、菜籽油（主料:白糖:菜籽油=100:1:1）开小火慢炒，将白糖炒化，炒至金红色后，加入2.5kg温水/冷水。

锅中继续加水[主料:（卤汤+水）=1:1.5]，加水时先将卤汤全部加入锅中，其余用清水补足。

加入混合配料熬制0.5h。

锅中加入主料与食用盐（主料:食用盐=50:1），并可加入适量白酒，不同主料食材的卤制工艺如下：

1. 除猪肝外其他主料：大火烧开后转小火熬制1.5h。将猪头去骨后再次开火，用最小火熬制40min。
2. 猪肝：锅烧开后继续熬制20min关火，放置40min。
	* 1. 食用与保存

卤肉制作好后宜当天食用。卤肉捞出，沥干后放入竹篮，上面盖纱布、晾至室温。剩余的汤作为卤汤（老汤）放入木桶中保存。

卤肉冷藏保存时不宜超过2天～3天。

* 1. 质量要求
		1. 感官要求

色泽：黄褐色，色泽相对一致，有光泽。

质地与形态：条、块周正，肉质嫩爽，耐嚼，无明显可见卤料。

香气与滋味：具有卤肉固有的香气与滋味，无异味。

杂质：无肉眼可见外来杂质。

* + 1. 卫生要求

微生物指标应符合GB 2726的规定。

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

加工过程的卫生应符合GB 14881与GB 19303的规定。

