

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

XX XXXXX—XXXX

绩溪徽菜 小炒黄牛肉

点击此处添加标准名称的英文译名

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

安徽省质量品牌促进会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由绩溪县酒店餐饮烹饪协会提出。

本文件由安徽省质量品牌促进会和绩溪县酒店餐饮烹饪协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

0.1 文化背景

皖南绩溪小黄牛十分出名，常见于绩溪岭北的长安镇，与绩溪金沙家朋的皖南黑猪同为徽菜品牌食材，有“南黑北黄”之称。小炒黄牛肉的主要食材是源于绩溪岭北牛栏坪的土种黄牛，绩溪牛栏坪是海拔近一千米的草地，占地近八百亩，全是青草绿地，是放养黄牛的绝佳胜地，因海拔高，吃青草，小黄牛长得慢，一般成年要三年左右，故小炒牛肉质细腻，肉质纤维密细，是徽菜小炒中的理想原料，也是徽菜中牛肉食材的珍品，将黄牛肉切成丝状，**上**浆提嫩，泡姜切条、香菜米椒切段。将牛肉丝过油后放入泡姜米椒一起翻炒，起锅前放入香菜翻下装盘即可。牛肉滑嫩，肉味纯正，微辣可口，是品酒下饭的特色佳肴。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 小炒黄牛肉

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜小炒黄牛肉的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。

本文件适用于绩溪徽菜小炒黄牛肉的制作。

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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小炒黄牛肉 stir-fried beef

4 原辅材料及要求

4.1.1 主料

黄牛肉400g。

4.1.2 辅料

姜10g，红米椒5g、泡椒5g、蒜末5g、香菜3g。

4.1.3 调料

胡椒粉3g、盐3g、生抽5g、老抽3g、小苏打3g、料酒10g。

4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购标准参见附录 A。

4.2.2 原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切料

5.2 烹制

5.2.1 黄牛肉切成丝、加入少量小苏打和盐、料酒、老抽拌匀腌制 15 分钟。

5.2.2 调味上浆，锅烧热后放入食用油，将牛肉过油捞出。

5.2.3 锅内留底油或余油，放入蒜末炒香后再放入泡椒、姜、米椒牛肉快速翻炒，最后加少量的生抽调色，放入适量的盐、香菜、胡椒粉翻下装盘即可。

5.3 盛装与成型

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	色泽红亮
气味	牛肉肉香味足，
味道	咸鲜辣口
质地	肉质鲜爽，有嚼性
形态	丝状

附 录 A
(资料性)
原辅材料采购标准

原辅材料采购标准见表A. 1。

表 A. 1 原辅材料采购标准

类型	原料名称	标准号	标准名称
主料	黄牛肉	NY/T 753	绿色食品 禽肉
辅料	姜	GB/T 30383	生姜
	红米椒	NY/T 1711	绿色食品 辣椒制品
	泡椒	NY/T 1711	绿色食品 辣椒制品
	蒜末	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	香菜	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
调料	胡椒粉	NY/T 455	胡椒
	盐	NY/T 1040	绿色食品 食用盐
	生抽	GB/T 18186	酿造酱油
	老抽	GB/T 18186	酿造酱油
	小苏打	NY/T 392-2013	绿色食品 食品添加剂使用准则
	料酒	SB/T 10416	调味料酒