

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 929—2020

代替 DB34/T 929-2009

淮南牛肉汤制作技术规范

Technical specification of Huainan Beef Soup

地方标准信息服务平台

2020 - 11 - 27 发布

2020 - 12 - 27 实施

安徽省市场监督管理局 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。

本文件代替 DB34/T 929-2009《淮南牛肉汤制作技术规范》。与 DB34/T 929-2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了 2009 版中“3 卫生管理”、“4 场所卫生要求”、“7 质量要求”、“8 试验方法”和“9 检验规则”。
- b) 增加了“3 术语与定义”、“3.1 淮南牛肉汤香辛料 A 料”、“3.2 淮南牛肉汤香辛料 B 料”、“3.3 调味”和“3.4 牛杂”。
- c) 将 2009 版中“5 制作工艺要求”修改为“5 制作”；
- d) 删除了 2009 版中“5.1 工艺流程”；
- e) 增加了“5.1.3 牛杂准备”；
- f) 将“5.4 净菜”修改为“5.1.4 配菜准备”；
- g) 将“5.5 配菜的制作”修改为“5.1.5 粉丝准备”和“5.1.6 豆饼、千张准备”；
- h) 将“5.6 高汤的熬制”修改为“5.2 高汤制作”；
- i) 将“5.7 牛肉汤的制作”修改为“5.3 高汤烫菜”。
- j) 删除了 2009 版中“6.1”、“6.2”、“6.3”和“6.4”；
- k) 将“6.5 原料要求”修改为“4 原辅料”；增加了对“牛油、辣椒粉、香葱、姜、蒜苗、香菜”的要求。

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。

本文件由淮南牛肉汤商会提出。

本文件由安徽省食品质量安全检验方法标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：淮南市标准化研究院、淮南牛肉汤商会、淮南市产品质量监督检验所、淮南市市场监督管理局、淮南市军粮供应站、淮南市计量测试检定所。

本文件主要起草人：夏承莉、毕昌水、张雯、孙保祥、杨须祥、刘慧莲、张在东、王四清、白林静、王全安、汪洋、周博涵、于纯纯、徐雅晴、王保华。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009 年首次发布为 DB34/T 929-2009，2020 年第一次修订。

淮南牛肉汤制作技术规范

1 范围

本文件规定了淮南牛肉汤制作技术规范的术语和定义、原辅料、制作。
本文件适用于淮南牛肉汤的制作。

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。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淮南牛肉汤香辛料 A 料 Huainan Beef Soup spices ingredient A

由良姜、桂皮、丁香、毛桃、山奈、白芷、小茴香、花椒、草果、玉果、白叩、陈皮、甘草等多种香辛料调配而成的颗粒状香辛料，用于高汤熬制。

3.2

淮南牛肉汤香辛料 B 料 Huainan Beef Soup spices ingredient B

由八角、小茴香、陈皮、白芷、丁香、良姜、草果、玉果、桂皮、白叩、毛桃、花椒、甘草等多种香辛料调配而成的粉末状香辛料，用于辣椒油和高汤调味。

3.3

调味 flavor

用香辛料调配成具有清香、爽口、不黑汤、不酸汤、无中药味的独特风味的过程。

3.4

牛杂 beef offal

除牛肉、牛骨以外的黄牛可食部分，包含牛头、牛尾、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛鞭、牛宝等。

4 原辅料

4.1 牛肉、牛骨、牛杂

采用 2 龄~3 龄淮河流域饲养的黄牛经屠宰、分割而得的新鲜牛肉、牛骨、牛杂，符合 GB 2707 的规定。

4.2 牛油

符合 GB 10146 的规定。

4.3 辣椒粉

符合 GB/T 30382 的规定。

4.4 粉丝、豆饼、千张

符合 GB 2713 和 GB 2712 的规定。

4.5 香葱、姜、蒜苗、香菜

符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.6 香辛料

采用 GB/T 12729.1 中规定的多种香辛料混合而成，符合 GB/T 15691、GB 31644 的规定。

4.7 食盐

符合 GB 2721 的规定。

4.8 水

符合 GB 5749 的规定。

4.9 其他配料

符合相关国家食品安全标准的规定。

5 制作

5.1 原辅料准备

5.1.1 辣椒油制作

5.1.1.1 辣椒粉与牛油按照质量比例为 1:4 分别称取备用；

5.1.1.2 将辣椒粉（5.1.1.1）先与开水按质量比例（10:1）混合均匀，备用；

5.1.1.3 牛油放入锅中加热 130℃~150℃后，慢慢加入湿辣椒粉（5.1.1.2），不停搅拌；半小时左右后，待辣椒粉上浮，转至小火、缓慢搅拌，待辣椒油散发香味后关火，盛入加有淮南牛肉汤香辛料 B 料（辣椒油与 B 料质量比例为 100:0.5）的耐高温食品级容器中，冷却备用。

5.1.2 牛肉准备

将牛肉煮成八分熟，-5℃~-8℃冷冻（3~4）小时，切片备用。

5.1.3 牛杂准备

将牛杂浸泡洗净，加葱、姜和淮南牛肉汤香辛料 A 料煮至九成熟，取出切好备用。

5.1.4 配菜准备

香葱、蒜苗、香菜、鲜姜，洗净，切好备用。

5.1.5 粉丝准备

粉丝用 40℃~50℃热水浸泡 30 分钟，中间翻（2~3）次，捞出后备用。

5.1.6 豆饼、千张准备

选取豆饼，洗净备用；千张洗净切丝备用。

5.2 高汤制作

5.2.1 牛肉、牛头、牛心、牛骨用水浸泡（4~8）小时后，中间换水（1~2）次，将水倒出，洗净；

5.2.2 将水、牛骨、牛肉（含牛头、牛心）、香葱、鲜姜片按质量比例为 100:30:20:1.5:1.5 混合后与淮南牛肉汤香辛料 A 料同时加入锅中，大火煮沸后，排除血沫，再小火熬制（4~8）小时后，去除香葱、鲜姜及料包，恢复水位，煮沸后再次排除血沫，即成高汤；

5.2.3 将高汤、淮南牛肉汤香辛料 B 料、食盐按质量比例为 100: 0.16:1.2 混匀调味，煮沸后即成食用高汤。

5.3 高汤烫菜

5.3.1 选取牛肉/牛杂，粉丝/豆饼/千张等，配好放于碗中，备烫。

5.3.2 将备好的配菜放于漏勺内，在沸腾的食用高汤内烫制（2~3）分钟，盛于碗内，加入食用高汤，按顾客要求添加香菜/葱/蒜苗/辣椒油即可。