

ICS 03.080.30
A12
备案号：29945-2011

DB46

海南省地方标准

DB 46/ T 204—2011

琼菜 白汁东山羊

2011 - 01 - 28 发布

2011 - 02 - 28 实施

海南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由海南省商务厅提出

本标准起草单位：海南省琼菜研究中心、海南省烹饪协会

本标准主要起草人：林俊春、马姿瑜、陈中琳、唐人志、何亚生、张光平、赵福振

琼菜 白汁东山羊

1 范围

本标准规定了白汁东山羊的原料、制作工艺、装盘、质量要求、卫生要求、营养指标、最佳食用时间。

本标准适用于加工烹制琼菜系列中的白汁东山羊。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

DB46/T 110 地理标志产品 东山羊

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

白汁东山羊

以特产东山羊及食用调料为原料，经特定工艺加工烹制的菜肴。

3.2

东山羊

原产于海南万宁市东山岭地区的一种优质黑山羊。

3.3

大火

火焰高而稳定，火色呈蓝白色，热度强烈。

3.4

中火

火焰不高，火力中等，火光呈蓝红色，光度明亮。

4 原料及要求

4.1 原料

DB46/T 204—2011

4.1.1 主料：净东山羊肉约 1250g

4.1.2 配料：猪骨汤 1500g（猪头骨一个加 2000g 清水煮 2 小时以上至剩 1500g 猪骨汤）

4.1.3 调料配方：姜片 50g 蒜肉 10g 味精 5g 精盐 15g 白糖 2.5g 十三香 1g 胡椒粉 1.5g 花生油 75g 党参 15g 红枣 15g

4.1.4 姜葱汁酒配方：姜片 30g 小葱白 10 g 50° 白酒 50g

4.2 要求

东山羊：按 DB46/T 110 标准选料，以海南万宁市东山岭地区所产优质黑山羊为佳。

5 制作工艺

5.1 刀工

带皮东山羊肉约 1250g，切出约 300g 重，10cm 见方的带皮净肉方块，其余连骨斩成小块。

5.2 配份要求

300g 整块带皮净肉，其余 950g 羊肉不论部位可带骨，切块大小均匀。

5.3 烹调

烹调方法：

大火烧锅，下 75g 花生油，加入姜片 50g 蒜茸 10g 爆香，倒入羊肉爆炒 1 分钟，加入由 30g 姜片、10g 小葱白、50° 白酒 50g 揉搓成的姜葱汁酒，中火炒至干香，加入 1500g 骨汤及调味料，大火煮 10 分钟，再倒入砂锅中，加入党参 15g、红枣 15g，中火炖煮 20 分钟至熟透绵软。

5.4 烹调要求

5.4.1 初加工，将羊肉放进 70℃ 热水中洗除血水和羊膻味。

5.4.2 羊肉熟透炖软。

6 装盘

6.1 盛装器具

选用 30cm 口径深底白瓷汤盆，洗净消毒。

6.2 盛装方法

将 300g 整块煮好的羊肉切成 12 块 3cm 方块或长方块，皮朝下整齐码放于扣碗中，其余羊肉放入白瓷汤盆垫底，将扣碗羊肉翻扣在平底瓷碟上，再顺势推入瓷盆的羊肉上面，加入煮好的羊汤即成。

7 成品要求

7.1 感观要求

7.1.1 色泽：汤汁乳白，羊皮浅灰色呈半透明状。

7.1.2 香味：具有东山羊本身的香味。

- 7.1.3 口味：原汁原味，咸鲜适口。
- 7.1.4 形态：羊肉块皮朝上整齐码放，露出汤面呈岛状，圆润饱满。
- 7.1.5 质感：皮软滑，肉鲜嫩。

7.2 卫生要求

- 7.2.1 菜肴无异物、无杂质、无异味。
- 7.2.2 符合国家规定的食品卫生标准

7.3 营养指标

- 7.3.1 热量 \leq 15307.2kJ
- 7.3.2 蛋白质 \geq 109g
- 7.3.3 脂肪 \leq 306g
- 7.3.4 碳水化合物 \geq 117.5g
- 7.3.5 无机盐 \geq 16g
- 7.3.6 维生素 B1 和 B2 \geq 2.25mg
- 7.3.7 烟酸 \geq 59mg

8 最佳食用时间

制成即食，保持热度。
