ICS 27.200

备案号：

T/JFIA

团　体　标　准

T/JFIA××××—2019

调理牛排制作技术规程

Technical specification for steak preparation

（征求意见稿）

201×-××-××发布　　201×-××-××实施

嘉 兴 市 食 品 工 业 协 会　发布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 原辅料要求 2
5 生产制作卫生要求 2
6 制作工艺要求 2
7 成品特点 4
8 餐具要求 4

前　　言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。
本标准起草单位：XXXXX、 XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX 。
本标准主要起草人：xxx、xxx、xxx、xxx、xxx。
本标准为首次发布。

调理牛排制作技术规程

1 范围

本标准规定了牛排制作术语和定义，原辅料的要求、制作过程的卫生要求、制作工艺要求、成品特点和餐具要求。

本标准适用于牛排的生产加工和检查。

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。

GB/T 317 白砂糖
GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7901 黑胡椒
GB 14881 食品生产通用卫生规范
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（炊）具
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB 37487 公共场所卫生管理规范
GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求
GB 37489.1 公共场所卫生设计规范 第 1 部分：总则
LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

牛排 Steak

以鲜冻牛肉为原料，添加其他辅料，经解冻、修割、注射、滚揉、定型、速冻等工艺而制成的生制速冻品，再经煎制之后制作的即食牛肉制品。

3.2

滚揉 Tumb ling

利用滚揉机将牛肉进行翻滚和揉搓，使之加入的调味料等辅料迅速均匀扩散到肌理。

3.3

定型 Finalize the design

通过挤压将原料规整成固定形状。

4 原辅料要求

4.1 牛肉

应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

4.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.4 植物油

应符合 GB2716 的规定。

4.5 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

4.6 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.7 人造黄油

应符合 LS/T 3217 的规定。

4.8 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.9 黑胡椒

应符合 GB/T 7901 的规定。

4.10 其他原辅料

应符合相应的国家标准和行业标准等规定。

5 生产制作卫生要求

应符合应符合 GB 14881、GB 37487、GB37488 和 GB37489.1 的规定。

6 制作工艺要求

6.1 注射调味料制作

6.1.1 配方

以200 kg牛肉为标准，水100 kg、味精0.5 kg 、白砂糖0.5 kg、食用盐0.3 kg、酱油1.5 kg。

6.1.2 制作

按配方比例将味精、白砂糖、食用盐、酱油次放入按比例称量好的水中搅拌均匀放置备用，配好的料水温度控制在2 ℃-4 ℃。

6.2 黑胡椒酱制作

6.2.1 配方

黑胡椒100 g、水200 g、大豆油10 g、人造黄油20 g、酱油2 g、味精10 g、食用盐5 g。

6.2.2 操作

按比例将人造黄油、大豆油放入锅中再下入黑胡椒小火慢炒，炒至香味溢出。将炒好的黑胡椒磨碎，放入按比例称量好的水中烧开，再按比例加入食用盐、味精、酱油、味精。

6.2.3 参数

黑胡椒小火炒制时间60 min。

6.2.4 黑胡椒酱存储

将制作好的黑胡椒放置专用容器中冷却后常温存储。

6.3 牛排生制速冻品制作

6.3.1 原料解冻

冷冻牛肉解冻温度8℃-10 ℃，吹风解冻18 h -24 h，自然解冻30 h -36 h。

6.3.2 修割

修割表面筋膜脂肪，修割有掉落可能性的碎肉，侧边超过1 cm厚度处需加修除，注意脂肪分布的平均性。

6.3.3 注射

注射机设定速度55转/min，扭力25 N*m，压力0.5 MPa，注射两次，注射率达165%，保持设备稳定性。

6.3.4 滚揉

滚揉两次，每次25 min，真空度0.08 MPa，转速频率10转/ min，原料滚揉投料率为总容量的70%。

6.3.5 包装定型

用PE膜包装时注意桌面干净，无水，通过挤压将滚揉的牛肉包装进行规整，形状成为高7 cm-10 cm，宽14 cm-15 cm,包扎时两头不可翘起，无大小差异化，放入牛排速冻车不锈钢物料盘中。

6.3.6 速冻

将包装定型好的牛肉包送入-36℃速冻机（或速冻库）进行产品速冻。产品速冻时间根据设备性能而设定，产品中心温度低于-18 ℃。

6.4 煎制

6.4.1 配方

切片且解冻好的牛排一块、植物油 3 g- 5 g、人造黄油 8 g-10 g。

6.4.2 微解冻

将速冻好的牛肉放置不锈钢物料盘中，送入-2 ℃-0 ℃冷藏库，解冻 12 h-18 h，物料中间温度-5℃-3℃。

6.4.3 切片

微解冻后拆除膜，红外线定量切制，3D 测定仪（低速，间隔 10 mm），前端处理，单片份量 146 g-165 g，保持台面干净。

6.4.4 解冻

将切好片的半成品牛排放置 0℃-5℃冷藏库，解冻 12 h-18 h。

6.4.5 煎制操作

将铁板放在电磁炉上加热后再倒入植物油和人造黄油，待铁板达到设定温度再放入牛排煎制至顾客提出的标准要求。

6.4.6 参数

铁板温度设定 200℃以上（含 200℃），煎制每一面不低于 30 s。

6.4.7 摆盘

以适当的食用器皿盛放，牛排表面撒上60克—80克的黑胡椒酱配以装饰品出品。

7 成品特点

厚薄均匀，色泽金黄亮丽，口感鲜嫩多汁。

8 餐具要求

应符合GB14934的规定。