

# 团 体 标 准

T/JCCZ 002----2019

---

## 沁水苏庄黑山羊烹饪技术规范

(征求意见稿)

2019 - X - X 发布

2019 - X - X 实施

晋城市餐饮住宿行业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由晋城市餐饮住宿行业协会提出并归口。

本标准起草单位：晋城市餐饮住宿行业协会、沁水县餐饮药械保化协会

本标准主要起草人：张会忠、丁海燕、王娅妮、卢丽丽、郝江杰、张滨

## 沁水苏庄黑山羊制作规范

### 1 范围

本标准规定了沁水苏庄黑山羊制作技术规程的术语和定义、基本要求、原料和分类要求、制作过程和制作工艺要求，卫生和贮存要求。

本标准适用于沁水苏庄黑山羊的加工烹制。

### 2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可收的。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，其新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB1536 菜籽油
- GB5461—2000 食用盐（含第2号修改单）
- GB5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB/T7652 八角
- GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB/T16153-1996 饭馆（餐饮）卫生标准
- GB18187 酿造食醋
- GB18406.1 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求
- GB/T30383 (ISO1003:2008) 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T30382 尖椒
- GB18186 酿造酱油
- GB 10781.2-1989 清香型白酒
- GB/T 30381-2013 桂皮
- GB/T 23616-2009 苹果
- GB/T 20560-2006 《地理标志产品 郟县豆瓣》
- GB/ T 21266-2007 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- GB/T 21999-2008 蚝油
- GB/T 7901-2018 黑胡椒粉
- GB/T 7900-2018 白胡椒
- GB2720 味精
- GB184061 大葱
- GBT8235-2008 亚麻籽油
- GB2716-2018 植物油
- GB/T 22266-2008 咖喱粉
- GB/T 35883-2018 冰糖
- GB/T 1534-2017 花生油
- GB/T 30379-2013 (ISO 10622:1997) 大豆蔻
- GB/T 22267-2017 孜然
- GB27132015 食品安全国家标准淀粉制品
- GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料

WM/T 4-2004 当归提取物  
NY/T1071 洋葱  
NY/T 1267-2007 萝卜  
SB/T10714 芹菜  
SB/T10459-2008 番茄调味酱  
SB/T 10348 大蒜  
SB/T 10371 鸡精调味料  
DB52/ 524-2007 豆豉  
Q/ZWST0001S-2017 十三香  
Q/KTX 0001 S-2009 食用鸡油  
Q/YHB0001S-2011 泡辣椒  
Q/DGF0001S-2012 海鲜酱  
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）

### 3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 黑山羊

羊的品种，肌纤维细，硬度小，肉质细嫩，味道鲜美，膻味极小，营养价值高，蛋白质含量在 22.6%以上，脂肪含量低于 3%，胆固醇含量低，比猪肉低 75%，比牛肉和绵羊肉低 62%，含人体必需氨基酸 15 种以上，尤以谷氨酸含量高，达 11.03%。具有滋阴壮阳、补虚强体、提高人体免疫力、延年益寿和美容之功效，特别对年老体弱、多病患者有明显的滋补作用，老幼皆宜。

#### 3.2 沁水黑山羊

是沁水人民在当地自然环境及社会经济条件下，经过长期精心选育而成的地方良种。由于黑山羊整日穿行于丘陵山区，活动量大，生长期长，因此其肉质纤维细长，质地柔软，脂肪含量低，并含有人体所需的多种微量元素，羊肉品质非常高，肉味鲜美，而且整个生长发育期间无污染、无公害，属纯天然食品。2014 年荣获国家农产品地理标志保护。

### 4 基本要求、原料要求

#### 4.1 基本要求

从事沁水黑山羊的餐饮业和集体用餐配送单位应符合 GB/T 16153-1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）》要求；从事沁水炒饅饅面生产的企业应符合 GB14881-2013 要求,并取得生产许可资质。

#### 4.2 原料要求

- 4.2.1 菜籽油应符合 GB1536 的要求。
- 4.2.2 食用盐应符合 GB5461 的要求。
- 4.2.3 生活饮用水卫生标准应符合 GB5749-6 的要求。
- 4.2.4 八角应符合 GB/T7652 的要求。
- 4.2.5 酿造食醋应符合 GB18187 的要求。
- 4.2.6 农产品安全质量无公害蔬菜应 GB18406.1 的安全要求。
- 4.2.7 生姜应符合 GB/T30383 (ISO1003:2008)的要求。
- 4.2.8 花椒应符合 GB/T30391 的要求。

- 4.2.9 尖椒应符合 GB/T30382 的要求。
- 4.2.10 酿造酱油应符合 GB18186 的要求。
- 4.2.11 清香型白酒应符合 GB10781.2 的要求。
- 4.2.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.2.13 苹果应符合 GB/T 23616-的要求。
- 4.2.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的要求。
- 4.2.15 辣妹子应符合 GB/T 21266 的要求。
- 4.2.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。
- 4.2.17 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的要求。
- 4.2.18 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的要求。
- 4.2.19 味精应符合 GB2720 的要求。
- 4.2.20 大葱应符合 GB184061 的要求。
- 4.2.21 亚麻籽油应符合 GBT8235 的要求。
- 4.2.22 植物油应符合 GB2716 的要求。
- 4.2.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的要求。
- 4.2.24 冰糖应符合 GB/T 35883-的要求。
- 4.2.25 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 4.2.26 大豆蔻应符合 GB/T 30379 (ISO 10622:1997) 的要求。
- 4.2.27 孜然应符合 GB/T 22267 的要求。
- 4.2.28 淀粉应符合 GB27132015 的要求。
- 4.2.29 番茄辣酱应符合 GB3164 的要求。
- 4.2.30 当归应符合 WM/T4 的要求。
- 4.2.31 洋葱应符合 NY/T1071 的要求。
- 4.2.32 芹菜应符合 SB/T10714 的要求。
- 4.2.33 萝卜应符合 NY/T 1267 的要求。
- 4.2.34 番茄调味酱应符合 SB/T10459 的要求。
- 4.2.35 大蒜应符合 SB/T 10348 的要求。
- 4.2.36 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.2.37 豆豉应符合 DB52/ 524 的要求。
- 4.2.38 十三香应符合 Q/ZWST0001S 的要求。
- 4.2.39 食用鸡油应符合 Q/KTX 0001S 的要求。
- 4.2.40 泡辣椒应符合 Q/YHB0001S 的要求。
- 4.2.41 海鲜酱应符合 Q/DGF0001S 的要求。

## 5 烹饪器具配置

### 5.1 炉灶

燃油或燃气炒菜灶。

### 5.2 炊具

炒勺、双耳炒锅、石锅、砂锅。

### 5.3 计量器具

应选用符合国家规定的电子称等计量器具。

## 6 制作工艺

## 6.1 红焖带皮黑山羊

### 6.1.1 食材

6.1.1.1 主料：带皮黑山羊肉 2kg。

6.1.1.2 辅料：菜籽油 40g、白酒 5g、白萝卜 50g。

6.1.1.3 调料：桂皮 8g、花椒 5g、草果 5g、葱段 4g、姜片 4g、干辣椒 4g、豆瓣酱 5g、辣妹子 5g、耗油 5g、食盐 5g、味精 2g、鸡精 2g、十三香 3g、一品鲜酱油 3g、胡椒粉 1g、高汤 1000g。

### 6.1.2 高汤

#### 6.1.2.1 食材

a) 主料：水 10kg、鸡骨 500g、猪棒骨 500g。

b) 辅料：葱 100g、姜 50g、胡椒粒 5g、白萝卜 80g、洋葱 50g、干香菇 10g。

c) 调料：白酒 100、糖 20g、食盐 10g。

#### 6.1.2.2 制作方法

a) 将鸡骨、猪棒骨洗净，用开水煮 min5 过滤捞起。

b) 将水烧开煮滚，加鸡骨、猪棒骨慢火炖，去杂质浮沫，改锅盖煮制 120min。

c) 加入所有的辅料和调料，煮制 60min，将所有料物捞出即可。

### 6.1.3 初加工处理

将带皮黑山羊肉用清水洗净，切成 8cm 长的块。

### 6.1.4 加热处理

6.1.4.1 把铁锅加热，倒入菜籽油，油温加热至 90℃ 时倒入羊肉，小火煎至金黄。

6.1.4.2 倒入白酒、香料炒香，再加入葱段、姜片、干辣椒段煸香。

6.1.4.3 加入豆瓣酱、辣妹子、高汤、耗油、盐、鸡精、味精、十三香、一品鲜酱油、胡椒粉调味，小火焖至 45min 至熟。

6.1.5 砂锅底垫白萝卜块，倒入焖好的羊肉即可。

## 6.2 石锅黑山羊肉

### 6.2.1 食材

6.2.1.1 主料：带皮和骨头黑山羊肉 750g。

6.2.1.2 辅料：青椒 20g、胡麻油 150 g、食用油 30 g、自制酱 100 g。

6.2.1.3 调料：洋葱 50g、大葱 50 g、生姜 50 g、咖喱粉 20 g、鸡粉 20 g 当归 5 g、味精 5 g、食盐 5 g 冰糖 15 g、大料 10 g。

### 6.2.2 自制酱

#### 6.2.2.1 食材

花生油 300 g、鸡油 200 g、胡麻油 500 g、豆瓣酱 800 g、泡辣椒 500 g、豆豉酱 700 g、番茄辣酱 1300 g、蒜蓉辣酱 450 g、海鲜酱 250 g。

#### 6.2.2.2 制作方法

铁锅倒入花生油、鸡油、胡麻油，加热至 150℃ 时，再倒入豆瓣酱、辣椒酱、豆豉酱、番茄辣酱、蒜蓉辣酱、海鲜酱，小火炒香。

### 6.2.3 初加工处理

将带皮和黑山羊肉切成长 8cm、宽 5 cm、厚 cm 4 的块，入沸水中大火氽 3min,捞出控水。

### 6.2.4 加热处理

6.2.4.1 把铁锅加热，倒入胡麻油，温度至 150℃ 时，倒入姜片、葱段、当归、八角炒香。

- 6.2.4.2 倒入余好水的黑山羊肉炒香，再倒入自制酱，小火炒香。
- 6.2.4.3 加水 1000g，再加入咖喱粉、味精、鸡粉、冰糖，大火烧开改小火炖 30min，备用。
- 6.2.4.4 把石锅加热 10 min，淋入胡麻油，放入洋葱片，倒入制好的羊肉，再放入青椒段即可。

### 6.3 风味黑山羊肉

#### 6.3.1 食材

- 6.3.1.1 主料：黑山羊肉 750g。
- 6.3.1.2 辅料：红辣椒 250 g、菜籽油 20 g、大葱 50 g、芹菜 100 g。
- 6.3.1.3 调料：料酒 100g、黑胡椒粉 3g、食盐 5 g、味精 3 g。

#### 6.3.2 初加工处理

- 6.3.2.1 将黑山羊肉用清水洗净，切成 0.4cm 厚的片，加入料酒、酱油拌匀，放置 25min，备用。
- 6.3.2.2 红辣椒用清水洗净，切成 1 cm 宽的段，备用。

#### 6.3.3 加热处理

- 6.3.3.1 将铁锅加热，倒入菜籽油，炝入红辣椒，再放入羊肉爆出香味。
- 6.3.3.2 放入芹菜段、大葱段，大火炒 3min，加入黑和胡椒粉、盐、味精拌匀出锅即可。

### 6.4 红焖羊肉

#### 6.4.1 食材

- 6.4.1.1 主料：黑山羊肉 1000g。
- 6.4.1.2 辅料：苹果 250 g、胡萝卜 50 g、
- 6.4.1.3 调料：葱 30 g、姜 15 g、蒜 10 g、洋葱 20 g、干辣椒 5g、豆蔻 5 g、大料 3 g、孜然 3g、料酒 150g、陈醋 5 g、老抽 3 g、生粉 2 g、食盐 5 g。

#### 6.4.2 初加工处理

- 6.4.2.1 将黑山羊肉用清水洗净，切成 2.5cm 正方形块状。
- 6.4.2.2 铁锅加常温水 1300 g，再加入羊肉、半个苹果，大火水沸腾 0.5 min，捞出羊肉，用 40℃ 水清洗干净，备用。

#### 6.4.3 加热处理

- 6.4.3.1 将铁锅加热，倒入葱、姜、蒜、洋葱、干辣椒，再倒入羊肉爆出香味。
- 6.4.3.2 取砂锅，将爆香羊肉倒入，加入料酒、陈醋、老抽、料包（大料、豆蔻、孜然）、半个苹果，再加入 100℃ 水，大火烧开，转小火慢炖 30min，捞出苹果。
- 6.4.3.3 胡萝卜切块放入，加入食盐、再小火慢炖 45 min，捞出料包。
- 6.4.3.4 生粉勾芡倒入，再切葱段加入拌匀，即可。

## 7 制作卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》规定的要求。

## 8 卫生和贮存要求

- 8.1 卫生要求应符合 GB14881 的规定，现场管理应符合 SB/T10580 的要求。
- 8.2 制作、贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规程》的要求。

附录 A  
(资料性附录)

## 沁水黑山羊为农产品地理标志产品

### A1 地域范围

根据《农产品地理标志登记管理办法》的规定以及沁水黑山羊特定的自然生态环境条件，经沁水县畜牧兽医局研究决定，并广泛征求有关方面的意见，拟划定沁水黑山羊地理标志地域保护范围：山西省沁水县的中村镇、土沃乡、张村乡、龙港镇、樊村河乡、郑庄镇、苏庄乡、端氏镇、加丰镇、郑村镇、胡底乡、固县乡、柿庄镇、十里乡 14 个乡镇，涉及 249 个行政村。

沁水县位于山西省东南部，晋城市西北部，太行、太岳和中条三大山之间，黄河支流沁河中游。保护范围地理坐标位于东经 111° 55′ --112° 47′，北纬 35° 24′ —36° 04′ 之间。县境四周环山，东至老马岭，岳神山与高平市、泽州县为邻；西至东坞岭与翼城县搭界；南至仙翁山，舜王坪与阳城县、垣曲县接壤；北至香山岭，关帝岭、宁俊山与浮山县、安泽县、长子县毗邻。全县东西长约 150 公里，南北宽约 55 公里，总面积 2676.6 平方公里，地域保护范围面积 2676.6 平方公里，保护范围内现存栏沁水黑山羊 18 万只，年生产总量 30 余万只。

### A2 产品品质特性特征

沁水黑山羊体躯中等，头部大小适中，眼大微凸，鼻梁凹陷，耳小，向左右平伸，公母羊多具有粗大的“八”字型角，也有少数羊无角。背腰宽广肥圆，四肢粗壮，蹄坚实。被毛修长光亮，多为褐色，外层毛粗硬而长，有光泽。成年公羊体重 50 公斤左右，体高 58.5 厘米左右，体长 63.9 厘米左右，胸围 76.3 厘米左右，管围 8.9 厘米左右。成年母羊体重 35 公斤左右，体高 53.1 厘米左右，体长 59.9 厘米左右，胸围 69.6 厘米左右，管围 6.8 厘米左右。黑山羊屠宰率平均为 35%，产仔率 120%，外层毛 12 个月毛长度可达 20 厘米以上，平均每年可剪毛 7.5 两。内层毛年抓绒公羊可达 5 两以上，母羊可达 3 两以上。性成熟 1 岁左右、体成熟 1.5 岁左右，产肉性好，蛋白质高脂肪少，味香而美。每活重 2.2-2.5 公斤即可产净肉 1 公斤。2.内在品质指标内在品质：沁水黑山羊肌纤维细，肉质细嫩，味道鲜美，膻味极小，营养价值高，15 种氨基酸含量齐全，特别是人体必需氨基酸尤为丰富，被誉为人间“肉食珍品”。沁水黑山羊中蛋白质含量高达 17.5-19.8g/100g，不饱和脂肪酸 39.5-45.4g/100g，磷 100-359g/100g，钾 298-452g/100g，钠 59.2-71.6g/100g，铁 1.21-1.96g/100g。3.安全要求饮用水符合《NY5027-2001 无公害食品畜禽饮用水水质》标准规定，投入品符合《NY5030-2001 无公害食品畜禽饲养兽药使用准则》和《NY5032-2001 无公害食品畜禽饲料和饲料添加剂使用准则》标准规定，肉羊饲养管理符合《NY5151-2002 无公害食品肉羊饲养管理准则》和《NY5149-2002 无公害食品肉羊饲养兽医防疫准则》标准规定。羊肉符合《NY5149-2002 无公害食品羊肉》标准规定。