DB23

黑龙江省地方标准

DB23/T XXXX—XXXX

龙江特色菜 山河屯铁锅炖制作技艺

起草单位：哈尔滨市标准化研究院等

联系人：姜春霞

联系邮箱：hashibiaozhun@163.com

联系电话：15204669006

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由黑龙江省餐饮烹饪行业协会提出。

本标准由黑龙江省商务厅归口。

本标准起草单位：哈尔滨市标准化研究院、黑龙江省餐饮烹饪行业协会。

本标准主要起草人：

引 言

建国初期，流行于东北大院的“铁锅炖”，被人们称为“一锅出”，每到吃饭时刻，一大家子围在一口大锅前，一个挤一个，加入自己想吃的菜、肉、看着热气腾腾的锅中美味，其乐融融的期待一锅盛宴，每个人心里都暖暖的。

山河屯创始人作为地地道道的东北人，骨子里有一种东北情怀，这种情怀里有性格的豪爽，待人的热情，更有那种东北唯一的“厚实”的味道，为了还原正宗的屯院铁锅炖味道，走遍东北上百村落，寻遍当年“知青”访问那时候的老人，最终在传统技法的基础上，经过近十年的研发，不但还原了味道，使配方更营养，更适合现代人的养生观念，并研发透明转锅，从选材、到入锅，再到蒸炖，让顾客全程可见。

经过近几年的经营与尝试，山河屯正宗东北味而得到了顾客认可，也使得创始团队有信心，再一次的做出突破性的创新。“铁锅炖”最大的魅力在于“锅”东北地锅、配合炖，应该是什么样的？创始团队结合消费者体验与产品实际需求，走访多家制锅厂，经过反复明火实验，烧破了上百个锅，开创性地创造了“百斤大铁锅”！百斤铁锅一体成型，从几百斤的铁模具，到一口锅，切割工序达十余次，总重量接近百斤，故得名。

百斤铁锅，完美的让铁锅炖再一次升华。从聚香、恒温、营养上，是一般锅无法比拟的优秀突破，百斤锅的造型专利，让锅体受热均匀，不糊锅，甘香四溢，聚合了食材本来的味道，百斤锅的厚重踏实，使得温度不宜扩散，起到了保护美味的最佳使用时间，延长欢聚时光；百斤锅的质地环保又健康，不但让食材迸发营养，其本身更提供丰富的铁元素与微量元素，可谓是一锅三全，顿中之王。

“百斤铁锅”山河屯，不仅仅让味道来的更加真实，更还原了厚道东北人最为在意的“人情味”，未来，山河屯都会以一个东北自家人的身份，回馈家乡人，并带着这份东北情怀，让全国更多的人知道东北有种味道，因山河屯而更为“厚实”。

龙江特色菜 山河屯铁锅炖制作技艺

1 范围

本标准规定了龙江特色菜 山河屯铁锅炖的术语与定义、菜品、器具要求、制作技艺。
本标准适用于龙江特色菜 山河屯铁锅炖菜品制作。

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/T 1535-2017 大豆油
GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB/T 7652-2016 八角
GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)
GB/T 18186-2000 酿造酱油
GB/T 30382-2013 辣椒(整的或粉状)
NY/T 744-2020 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1193-2006 姜
SB/T 10371-2003 鸡精调味料

3 术语和定义

3.1

山河屯铁锅炖

以百斤铁锅为烹饪器具,选用龙江地产特色原料烹制的菜品。

4 菜品

铁锅炖大鹅、鲤鱼炖排骨。

5 器具要求

宜满足以下要求:

- 器具应选用为直径 48cm、边沿厚度约 0.8cm、底部厚度约 1cm、重量约 50kg 的铸铁铁锅;
- 宜采用天然气炉具,其温度达到 900℃。

6 制作技艺

6.1 铁锅炖大鹅

6.1.1 主要原材料

6.1.1.1 宜选取生长周期在 180d~210d 无病态特征的散养大鹅，且符合 GB 2707-2016 的规定。

6.1.1.2 宜选取密山 885 号马铃薯。

6.1.2 辅料及配料

6.1.2.1 豆油 100g、自制调味料 230g、葱和姜 30g、干辣椒 2g、八角 2 瓣、花椒 2g、味精 5g、鸡精 5g、酱油 20ml、自制汤汁 1750ml。

6.1.2.2 原料应干净卫生，豆油、葱、姜、干辣椒、八角、花椒、味精、鸡精、酱油应分别符合 GB/T 1535-2017、NY/T 744-2020、NY/T 1193-2006、GB/T 30382-2013、GB/T 7652-2016、GB/T 30391-2013、GB/T 8967-2007、SB/T 10371-2003 和 GB/T 18186-2000 的规定。

6.1.3 制法

6.1.3.1 大鹅宜采取“古法宰杀”，即经宰杀、汽蒸、拔毛、脱绒毛，去除内脏清洗干净，斩成约 5cm 的块状，用清水浸泡 4~5h 去掉血水，冷鲜保存。

6.1.3.2 选取 2500g 斩成块的大鹅放入开水中煮出血沫，捞出控水。

6.1.3.3 铁锅内倒入豆油 100g，达到 4 成油温时放入块状大鹅进行翻炒，炒至焦黄色，烹入白酒，并加入葱、姜、干辣椒、八角、花椒、味精、鸡精、酱油翻炒，再加入自制调味料进行大火翻炒均匀。

6.1.3.4 在铁锅内加入自制汤汁，烧开后倒入高压锅内压制 25 分钟后再倒入干净铁锅内。

6.1.3.5 宜用手工刀将马铃薯切成约 50g 的块状共 1250g，加入炖有大鹅的铁锅中，盖上锅盖大火炖制 25 分钟，小火 5 分钟，开盖后加入葱花香菜点缀。

6.1.4 品鉴要求

色泽红亮、香味浓郁、口感劲道、润而不柴。

6.2 鲟鳇鱼炖排骨

6.2.1 主要原材料

6.2.1.1 宜选取体重在 120kg~140kg 无病态的猪的精选鲜排骨，且符合 GB 2707-2016 的规定。

6.2.1.2 宜选取鲜活鲟鳇鱼。

6.2.1.3 宜选取密山 885 马铃薯。

6.2.2 辅料及配料

6.2.2.1 豆油 200g、自制调味料 230g、葱和姜 30g、干辣椒 2g、八角 2 瓣、花椒 2g、味精 5g、酱油 20ml、自制汤汁 1750ml。

6.2.2.2 原料料应干净卫生，豆油、葱、姜、干辣椒、八角、花椒、味精、酱油应分别符合 GB/T 1535-2017、NY/T 744-2020、NY/T 1193-2006、GB/T 30382-2013、GB/T 7652-2016、GB/T 30391-2013、GB/T 8967-2007 和 GB/T 18186-2000 的规定。

6.2.3 制法

6.2.3.1 将鲜活的鳇鱼宰杀，去除内脏和鱼鳃，斩成约 4cm 的块状，用清水浸泡 4h 去掉血水。

6.2.3.2 将精选鲜排骨斩成 3.5cm 的块状，用清水浸泡去掉血水。

- 6.2.3.3 宜用手工刀将马铃薯斩成约 50g 的块状共 1250g。
- 6.2.3.4 选取 1500g 斩成块的鳊鱼放置开水锅中，焯出血沫后捞出控干水分。
- 6.2.3.5 选取 500g 精选鲜排骨放置开水锅中，焯出血沫后捞出控干水分。
- 6.2.3.6 铁锅内倒入豆油 200g，达到 2 成油温时放入葱、姜、八角、干辣椒、**花椒**、**酱油**煸香，放入自制调味料炒香，将块状鳊鱼和排骨进行翻炒，炒至均匀微黄色。
- 6.2.3.7 在铁锅内加入自制汤汁、块状马铃薯、味精、盖上锅盖大火炖制 25 分钟，小火 5 分钟，开盖后加入现炸的蒜蓉。

6.2.4 品鉴要求

色泽红润、香味浓郁。