ICS 67.120.10

CCS X 22

团 体 标 准

T/WFCCI ***

齐齐哈尔烤肉制作工艺与服务规范

Qiqihar Barbecue Preparation Process and Service Standard

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

世界中餐业联合会 发 布

目　　次

前言 ····· I
引言 ····· II
1　范围 ····· 1
2　规范性引用文件 ····· 1
3　术语和定义 ····· 2
4　原料 ····· 2
5　烹饪器具 ····· 4
6　制作工序 ····· 4
7　餐前准备 ····· 10
8　预订与迎宾服务 ····· 10
9　餐中服务 ····· 11
10　餐后服务 ····· 11
11　收台清理 ····· 12
12　服务基本要求 ····· 12

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。

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。

本标准由齐齐哈尔市商务局提出。

本标准由世界中餐业联合会归口。

本标准起草单位：齐齐哈尔市商务局、哈尔滨商业大学旅游烹饪学院、北京联合大学旅游学院、哈尔滨市标准化研究院、齐齐哈尔市烤肉产业协会。

本标准主要起草人：石长波、郭晓赓、赵军、周建宇、孟炬、牟劲松、张劲男、高祥涛、高晓华、宿冬琴、朱桂凤、丛琪、郭旭、王鹏宇、孙宇。

本文件为首次发布。

引言

齐齐哈尔烤肉属于中国地方特色餐饮业态，是齐齐哈尔及周边地区的传统美食，立足于齐齐哈尔地区饮食资源禀赋和独特饮食文化，具有深厚的历史渊源和广泛的发展基础。齐齐哈尔烤肉历史悠久，清朝时（被称为国铁）已成为当地的特色饮食，发展于20世纪80年代， 2021年被列入齐齐哈尔市非物质文化遗产名录，2022年齐齐哈尔市被授予“国际（烤肉）美食之都”称号。

齐齐哈尔烤肉以齐齐哈尔牛肉为主要食材，具有香、鲜、大、热四大特点，注重荤素搭配。目前，齐齐哈尔烤肉供应链保障能力逐步完善，产业链现代化水平大幅提高，产业发展质量与效益不断提升，在惠民生、促消费、扩内需、塑品牌等方面发挥了优势，已经成为齐齐哈尔市富民强市的大产业和中华饮食文化的特色组成部分。制定齐齐哈尔烤肉制作工艺服务国际性社会团体标准，对于引导传统优势饮食区域进一步发挥集聚效应，提升齐齐哈尔烤肉产业发展质量，丰富中华饮食文化，满足人民的美好饮食生活需要，增进中餐的国际发展与传播能力建设，具有积极意义。

1 范围

本文件界定了齐齐哈尔烤肉的术语和定义，描述了齐齐哈尔烤肉的原料、烹饪器具、制作工序、感官评价和卫生要求；规范了齐齐哈尔烤肉服务的基本要求、服务礼仪、服务程序等。

本文件适用于齐齐哈尔烤肉餐饮服务的烹饪技艺与服务。

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 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB 2707 鲜(冻) 畜肉卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 3096 声环境质量标准

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 22267 孜然

GB/T 23183 辣椒粉

GB/T 24399 黄豆酱

GB/T 30391 花椒

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 35883 冰糖

SB/T 10420-2007 饭店业星级服务人员资格条件

SC/T 3205 虾皮

NY/T 1073 脱水姜片和姜粉

QB/T 1733.6 烤花生仁和烤花生碎

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局（2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 拌肉料

由食盐、芝麻、孜然、辣椒粉混合均匀用于烤肉的复合调味料。

3.2 拌制

将切配好的牛肉和辅料放入器皿中加入拌肉料、大豆油充分拌匀的加工过程。

3.3 码味

将拌制好的牛肉和辅料腌渍入味的加工过程。

3.4 烤

把牛肉、辅料等食材放在铁质烤盘中加热制熟的一种烹饪方法。

3.5 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或消费设施的服务活动。

4 原料

4.1 主料

4.1.1 选用寒地黑土、北纬47°牧场出产的具有齐齐哈尔特点的龙江华牛、安格斯牛、荷斯坦牛等优质品种牛肉，并符合GB 2707和GB/T 17238的规定。

4.1.2 牛肉应该选择新鲜、无异味、无病变的肉类作为食材。同时，应该注意肉类的肉质、脂肪含量和部位，以便制作出口感好、营养丰富的烤肉。

4.2 拌肉料

4.2.1 成品拌肉料：孜然、芝麻、辣椒、鸡粉调味料、牛肉粉、煨肉料[食用盐、咖喱粉、孜然、黑胡椒、茴香、香辛料、水解植物蛋白粉、食品添加剂（5′-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠）]、麻辣鲜[食用盐、味精、辣椒、麦芽糊精、白砂糖、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、食用香精、肉桂、食品添加剂（5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）]为原料，经选料、配料、混合、包装等工艺加工制成的非即食复合调味料。感官要求应符合GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定。

4.2.2 自制拌肉料：芝麻、孜然、辣椒粉、食用盐等原料混合。

4.3 蘸料

蘸料分为干料、稀料（蘸汁）和酱料三种。

4.3.1 干料

4.3.1.1 成品干料：熟制黄豆粉、花生粉、芝麻粉、桃酥粉、孜然粉、辣椒粉、紫苏籽粉、芫荽籽粉、葱粉、姜粉、麻辣鲜[食用盐、味精、辣椒、麦芽糊精、白砂糖、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、食用香精、肉桂、食品添加剂（5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）]、食用盐为原料加工制成。感官要求应符合GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定。

4.3.1.2 自制干料：由熟黄豆粉、花生碎等按一定比例调配而成。

4.3.2 稀料（蘸汁）

4.3.2.1 成品稀料：酱油、鸡粉调味料、白砂糖等为原料加工制成。感官要求应符合GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定。

4.3.2.2 自制稀料：生抽、酿造酱油、洋葱、香菜、香叶、冰糖、八角加水熬制而成。

4.3.3 酱料

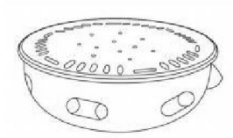
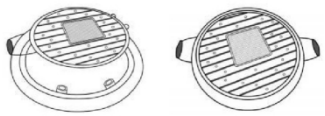
4.3.3.1 成品酱料：郫县豆瓣酱、葱、姜、花生碎、大豆油、牛肉、香菇、杏鲍菇、芝麻、酱油、白砂糖、辣椒粉为原料加工制成。感官要求应符合GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定。

4.3.3.2 自制酱料：辣椒粉、 黄豆酱、洋葱、香菜、虾皮、酱油和大豆油制作而成。

5 烹饪器具及设备

5.1 烤具

5.1.1 炭烤锅

款式		烤锅材质	烤锅尺寸	烤锅构成	烤盘尺寸	烤盘材质
网眼烤锅		铸铁	高度：130-140mm；直径：280-360mm	炉身、碳盒、接油圈、水盆、烤盘	直径：260-350；厚度：15-25mm	铸铁或铝合金，带涂层
条纹烤锅						

5.1.2 配套工具

厨用剪刀，不锈钢宽夹子。

5.1.3 配套燃料

烤炭以竹炭为主，可选用菊花炭、木炭或机制炭。

烤碳选用机制碳为主，推荐选用效果更好的菊花碳。

5.2 辅助设备

室内烤肉烤锅宜配置油烟净化设备，采用上排烟或下排烟方式滤除油烟。

6 制作工序

6.1 牛肉各部位选用

6.1.1 牛肉加工前宜进行自然排酸、熟化。

6.1.2 根据不同品质特点和成菜要求，选用牛肉上脑、眼肉、肋扇、外脊、板腱、牛腩、里脊、米龙、燕翅等部位。

6.2 拌肉料制作

拌肉料配比、制作及感官评价见表 1。

表1 拌肉料配比、制作及感官评价

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注	制作要求	感官评价
芝麻	4	29	应符合GB/T 11761的规定	1.将芝麻焙熟。 2.孜然焙熟，碾碎。 3.将熟芝麻、孜然碎、辣椒粉和盐混合均匀。 注：各配料可根据不同口味适当调整，经充分混合后使用。每500 g牛肉加入14 g拌肉料和17 g大豆油进行码味。	各种混合均匀一致，干燥松散。芝麻、孜然香味浓郁，味道微辣。 牛肉表面需要均匀包裹拌肉料。
孜然	6	43	应符合GB/T 22267的规定		
辣椒粉	2	14	应符合GB/T 23183的规定		
食用盐	2	14	应符合GB/T 5461的规定		
总计	14	100			

6.3 蘸料制作

6.3.1 干料配比、制作及感官评价见表2。

表2 干料配比、制作及感官评价

配料名称	重量(g)	占比（%）	备注	制作要求	感官评价
熟黄豆粉	30	30	————	1.将黄豆粉焙熟。 2.芝麻焙熟，碾碎 3.孜然焙熟，碾碎。 4.桃酥碾成粉状。 5.将所有原料混合一起搅拌均匀。 注： 各配料可根据不同口味适当调整，经充分混合后使用。	各种混合均匀一致，干燥松散，颗粒粉状。芝麻、孜然、紫苏、葱姜香味浓郁，味道微辣。
花生碎	20	20	应符合QB/T 1733.6的规定		
芝麻粉（粒）	10	10	应符合GB/T 11761的规定		
桃酥粉	10	10	————		
孜然粉（粒）	10	10	应符合GB/T 22267的规定		
紫苏籽粉	5	5	————		
葱粉	3	3	————		
姜粉	3	3	应符合NY/T 1073的规定		
辣椒粉	3	3	应符合GB/T		

			23183的规定		
白砂糖	3	3	应符合GB/T 317的规定		
花椒	1	1	应符合GB/T 30391的规定，推荐使用大红袍花椒		
黑胡椒粉	2	2	应符合GB/T 7901的规定		
总计	100	100			

6.3.2 稀料(蘸汁)配比、制作及感官评价见表3。

表3 稀料(蘸汁)配比、制作及感官评价

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注	制作要求	感官评价
生抽	1000	31.4	应符合GB/T 18186的规定	1. 生抽、酿造酱油 、洋葱、香菜、香叶、冰糖、八角加水熬制。 2. 清水中加入洋葱块、香菜段、香叶、冰糖、八角大火烧开后小火熬5-8分钟，再加入生抽和酿造酱油，熬煮3-5分钟即成。	深棕色，口味咸鲜微甜。
酿造酱油	100	3.2	应符合GB/T 18186的规定		
洋葱	10	0.3	————		
香菜	10	0.3	————		
香叶	5	0.15	————		
冰糖	50	1.5	应符合GB/T 35883的规定		
八角	5	0.15	应符合GB/T 7652的规定		
水	2000	63	应符合GB 5749的规定		
总计	3080	100			

6.3.3 酱料配比、制作及感官评价见表 4。

表4 酱料配比、制作及感官评价

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注	制作要求	感官评价
辣椒粉	500	24	应符合GB/T 23183的规定	1.将辣椒粉、黄豆酱、洋葱、香菜、虾皮由底向上逐层放入容器内。2.沿边缘倒入酱油。3.再用烧至150℃左右热油边浇边搅拌。	半流体状，颜色红润，香辣味足。
黄豆酱	20	1	应符合GB/T 24399的规定		
洋葱	100	5	————		
香菜	100	5	————		
虾皮	100	5	应符合SC/T 3205的规定		
酱油	250	12	应符合GB/T 18186的规定		
大豆油	1000	48	应符合GB/T 1535的规定		
总计	2070	100			

6.4 切配和拌制

6.4.1 上脑和眼肉

上脑和眼肉部位为烤肉首选，切成长约20cm，厚约2cm的大片，蘸稀料烤制或原味烤制。也可切成 1.5 cm-2 cm方形肉粒，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.4.2 肋扇

宜选用第三根至第八根肋条间肉，切成0.5cm-1cm厚大片，蘸稀料烤制或原味烤制。

6.4.3 外脊和里脊

切成1.5 cm-2 cm方形肉粒，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.4.4 胸口

取牛胸口两肢前腿中间胸脯肉，切成长约8cm，厚约0.3cm的薄片，原味烤制。

6.4.5 燕翅

取牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，切成长约5cm、宽约5cm、厚约0.3 cm的薄片，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.4.6 板腱

取牛上脑和肋扇中间位置的牛肩部位，切成1.5cm-2cm厚大片，断筋后蘸稀料烤制或原味烤制。

6.4.7 腱子芯

取牛前腱中心部位，切成0.5cm-1cm厚薄片，原味烤制。

6.4.8 辅料

6.4.8.1 牛心及牛腰

牛心切成0.3 cm-0.4 cm的薄片，牛腰切成0.5 cm-0.8cm的薄片，加拌肉料码味后烤制。

6.4.8.2 蔬菜

清洗干净的洋葱、香菜、菠菜、生菜、茼蒿、土豆片、地瓜片、茄子片、鲜食玉米等直接平铺于烤盘上淋油烤制。

6.4.8.3 酸菜

选用东北传统方式腌制的酸菜，洗净切细丝、攥干水分后，平铺于烤盘上淋油烤制。

6.4.8.4 蘑菇

香菇、口蘑、平菇、金针菇等去蒂、洗净再切片或撕掰开，沥干水分平铺于烤盘上淋油烤制。

注：烤制前，香菇、口蘑切成片，平菇撕成小瓣，金针菇掰成小朵。

6.4.8.5 牛肉肠

用牛肉馅、蹄筋、淀粉加调味料等混合灌制，蒸煮后，切片平铺于烤盘上淋油烤制。

6.4.9 裹料及配料

6.4.9.1 生菜

选用花叶生菜，将每片摘下，清洗干净，沥干水分，用于包裹烤肉。

6.4.9.2苏子叶

选用大片苏子叶，清洗干净，沥干水分，用于包裹烤肉。

6.4.9.3 蒜片

大蒜去皮，清洗干净，切成薄片，搭配包裹烤肉。

6.4.9.4 辣椒

选用青辣椒清洗干净，去蒂去籽，切成片，搭配包裹烤肉。

6.4.10 卫生要求

6.4.10.1 加工牛肉或内脏要与蔬菜的工具分开使用，避免交叉污染。

6.4.10.2 制作场地、灶具、炊具的卫生要求应符合GB 31654的相关规定。

6.5 烤制及食用

6.5.1 将点燃变红的木炭置于烤锅内，上放铁质烤盘，待烤盘温度升至 180℃-220℃时，用小块固体牛油擦拭整个烤盘。

6.5.2 将拌制好的肉片平铺在烤盘上，待肉片收缩、底面稍变色时用夹子翻面烤制，烤至肉片油泡翻滚，两面变色、微硬，九成熟即可，宜蘸干料食用。

6.5.3 牛肉各部位烤制及食用方法（见表5）

表5 牛肉各部位烤制及食用方法

牛肉部位	形状	烤制方法	食用方法	备注
上脑和眼肉	大片状	直接烤制，变金黄色即可。	用剪刀剪成小块，再用生菜叶或苏子叶包裹，配上酱料食用。	1.肉类切割应该均匀、整齐，以保证烤肉的熟度和口感。 2.腌制的时间和配料应该根据不同的肉类和口味进行调整，以确保烤肉的味道和质量。 3.应根据不同食材品质特征，适时翻动，使其受热均匀避免焦糊。 4.最佳食用时间：食材烤好至食用不超过3分钟。 5.可根据个人口味选择烤肉的生熟程度及相应蘸
上脑和眼肉	粒状	烤制每面封边锁住水分，淋少许油均匀烤制2-3分钟。	直接食用或蘸干料食用。	
肋扇	大片状	烤制过程中可加入适量海盐及黑胡椒，烤制1-2分钟。	烤熟后用剪刀剪成小块，再用生菜叶或苏子叶包裹，蘸酱料或稀料并佐以辣椒片、蒜片食用。	
外脊和里脊	粒状	烤制每面封边锁住水分，淋少许油均匀烤制2-3分钟。	直接食用或蘸干料食用。	
胸口肉	片状	大火高温烤制，待其颜色焦黄，所含油脂烤出时，取出。	宜蘸干料食用。	
燕翅	片状	平铺在烤盘上，待肉片收缩、底面稍变色时用夹子翻面烤制，	宜蘸干料食用。	

		烤至肉片油泡翻滚，两面变色、微硬，九成熟即可。		料。
板腱、腱子芯	大片状	烤制过程中可加入适量海盐及黑胡椒，烤制2-3分钟。	烤熟后用剪刀剪成小块，再用生菜叶或苏子叶包裹，蘸酱料或稀料并佐以辣椒片、蒜片食用。	
牛心和牛腰	片状	宜在 200℃左右烤制，单面烤 1分钟至颜色微黄后，翻面再烤 1分钟至断生即可。	宜蘸干料食用。	

7 餐前准备

7.1 清理地面、台面、卫生间、手盆、座椅等必要设备设施，做好清洁卫生工作。

7.2 将桌面上使用的台布、口布、碗、碟、勺、筷子、玻璃器品等用品用具等准备齐全，按要求进行摆放。

7.3 烤肉用的干料，稀料，酱料等调味品准备齐全、用量充足。

7.4 烤肉用的烤盘，夹子，排风管道擦洗干净。

8 预订与迎宾服务

8.1 预订服务

8.1.1 接到预定电话后，向客人问好如“早上好”、“中午好”、“晚上好”，再报饭店名字。

8.1.2 礼貌询问客人姓氏、预订日期、单位、人数、用餐时间、餐标、付款方式、有无特殊要求(禁忌)、联系电话等。按照客人的需求进行登记后，重复客人预订，再次确认预定信息是否准确。

8.1.3 礼貌地道别，在客人之后挂上电话。

8.1.4 将客人的预定信息发到客人预留的手机上。

8.1.5 如客人在预订时间一小时后未到，打电话向客人确认预订。

8.2 迎宾服务

8.2.1 迎宾员或服务员应热情礼貌地向前来就餐的客人问候，如“您好，先生/女士”等欢迎语，并询问客人是否有预定。

8.2.2 对于有预定的客人核对预定信息后，引领客人前往预订餐桌就坐；对没有预定的客人，询问其就餐人数或其他需求后，为客人安排餐桌，并引领到位。

9 餐中服务

9.1 客人入座之后，服务员向客人问好并欢迎客人光临。

9.2 根据客人的需求倒上茶水，并呈递菜单，向客人介绍本店特色菜、供应的烤肉食材和其他菜品、酒水等。

9.3 待客人点餐完毕，详细记录客人对菜品的数量、品种的需求，及时提示客人点餐数量，避免产生餐饮浪费，并向客人复述一遍所点的菜单进行确认后，将菜单内容传到厨房。

9.4 将客人所点的烤肉食材和菜品等从上菜位置端到桌上，并报出菜名。

9.5 服务员将烧红的木炭夹放到烤炉中,上面放上烤盘，并提醒客人注意安全。

9.6 烤肉服务：服务员询问客人是否帮助烤肉，如果客人同意，需提供必要的指导和辅助服务，按照6.5中所述的方法和程序进行烤制，推荐客人食用方法，保证烤肉在最佳状态食用。

9.7 顾客自制：客人自己烤肉时，服务员需随时观察客人台面，询问客人是否需要帮助烤肉（特殊食材需主动为客人提供助考服务），并视台面情况随时撤空盘、空碗和换餐盘等。

9.8 烤肉过程中若烤盘表面有焦糊现象时，需及时更换烤盘。

9.9 就餐期间根据现场具体情况提供相应的服务，以满足客人的需求。

10 餐后服务

10.1 结账

客人提出买单时应主动与吧台联系，并检查账单台号、人数、菜品和饮品数量、消费额等信息是否正确，再将账单送至客人面前或引导客人前往收银台结账，并根据客人的要求决定是否需要开发票。

10.2 打包

10.2.1 询问客人是否打包，使用“打扰您，请问剩余菜品是否打包?”等礼貌语言。

10.2.2 若客人需要打包食物，应主动为其提供服务。打包时需将菜品分类、分盒打包。

10.3 提示

环视帮助客人检查并提示客人拿好随身携带物品。

10.4 送客

将客人领送至门口，并礼貌与客人道别，使用礼貌用语如“欢迎下次光临”、“祝您一路顺风”等。

11 收台清理

11.1 客人离店后，服务员应通知迎宾员，某餐台已经结束，多长时间后可以接待客人。

11.2 先检查桌面上的炭火是否熄灭，再清理台面、地面、工作台等，重新铺设台布，擦净并摆好台面各种用品用具，摆放好椅子，迎接新客人。

11.3 将用过的餐具送到备餐间内或清洗间进行清洗，桌上的残余食品和杂品按照垃圾分类规定进行处置。

11.4 将炭烤锅送入准备间，清理废碳，清洗干净。烤盘放入清洗间浸泡清洗。

12 服务基本要求

12.1 服务人员

12.1.1 有合格的健康证明。

12.1.2 基本条件符合 SB/T 10420-2007 之 9.1 的要求。

12.1.3 参加培训并具有其岗位服务所需的技能，满足相应的岗位技术素质要求。

12.1.4 按规定的流程和要求提供服务。

12.2 就餐环境

12.2.1 内外环境整洁，装饰材料无毒无害，装修装饰风格与烤肉文化相协调。

12.2.2 区域导示、安全通道警示等标识醒目、清晰。

12.2.3 室内的空气质量符合 GB/T 18883 的要求，温度、湿度按客人所需调节。

12.2.4 室内光线强度适宜；声环境质量符合 GB 3096 的要求，音乐（如有）舒缓以不干扰客人交流为宜。

12.3 食品安全与卫生

12.3.1 食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等应符合 GB 14881 的规定。

12.3.2 食品加工用水及饮用水应符合 GB 5749 的规定。

12.3.3 调味料中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

12.3.4 洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

12.3.5 消毒餐饮具应符合 GB 14934 的规定。

12.3.6 消毒后的餐饮具妥善存放，杜绝再污染，餐具消毒标识清晰。

12.3.7 制作场地、灶具、炊具的卫生要求应符合 GB 31654 的相关规定。

12.3.8 其他应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

12.4 安全生产

加强安全管理，细化完善各类预案，把握关键环节，防范风险隐患，不断提升应急处置能力，牢牢守住安全生产的底线。