

DB4102

开 封 市 地 方 标 准

DB4102/T 060—2024

传统食品制作技艺 驴肉汤

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 19 发布

2024 - 08 - 19 实施

开封市市场监督管理局 发布

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。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市食品药品质量安全中心、城乡一体化示范区豪德驴肉餐饮文化有限公司、城乡一体化示范区许家驴肉汤馆、龙亭区翟至味餐饮店。

本文件主要起草人：刘珊珊、马利杰、陈霄、张占雨、焦瑞杰、李文霞。

地方标准信息服务平台

引 言

开封是“中国历史文化名城”之一，素有“八朝古都”之称，迄今已有4100余年的建城史。悠久的历史孕育了璀璨的饮食文化，特别是北宋时期，孕育了上承汉唐、下启明清、影响深远的“宋文化”。开封是“河南豫菜之都”、“河南省传统餐饮历史文化名城”，饮食文化源远流长，美味佳肴不胜枚举。开封传统特色小吃历经千年、闻名遐迩、长盛不衰，在我国饮食文化中享有较高的历史地位。

驴肉汤是一种具有悠久历史的传统美食，自古就有“天上龙肉，地上驴肉”的说法。据史书记载，在明清时期，驴肉和驴汤已成为宫廷中的一种常见食品。随着烹饪技艺的传承与发展，将传统与现代的制作技艺充分融合，驴肉汤鲜香浓郁，肉质软烂，味道独特，已成为消费者喜爱的美食之一。

为规范驴肉汤的制作技艺，传承开封特色名吃，推动开封文旅品质提升，制定本文件。

地方标准信息服务平台

传统食品制作技艺 驴肉汤

1 范围

本文件规定了驴肉汤的术语和定义、原辅料、烹饪器具、制作技艺、感官要求、安全要求。本文件适用于驴肉汤的制作。

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 1355 小麦粉
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12729.1 香辛料和调味料 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

驴肉汤

以驴肉、驴骨为主要原料，加入饮用水熬制3 h以上的汤汁。

3.2

卤汁

指安全保存和使用多次的卤煮驴肉、驴骨的汤汁。

4 原辅料

4.1 主料

宜选用生长期3年~4年重量为100 kg~150 kg的驴。

4.2 辅料

调味料、食用盐、味精、葱花、芫荽。

4.3 质量要求

- 4.2.1 小麦粉应符合GB/T 1355 的要求。
- 4.2.2 驴肉应符合GB 2707 的要求。
- 4.2.3 味精应符合GB 2720 的要求。
- 4.2.4 食用盐应符合GB/T 5461 的要求。
- 4.2.5 饮用水应符合GB 5749 的要求。
- 4.2.6 香辛料和调味料（以下统称“调味料”）应符合GB/T 12729.1 和GB/T 15691 的要求。
- 4.2.7 葱花、芫荽应新鲜干净。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃气或电炉具。

5.2 炊具

宜选用不锈钢锅，质量应符合GB 4806.9 的要求。

6 制作技艺

6.1 预处理

6.1.1 驴肉、驴骨分割

将驴肉分割成2 kg~3 kg的块，驴骨按结构分割成小块，驴腿骨敲碎。

6.1.2 大小肠清洗

大、小肠中加入小麦粉或盐、醋搓洗，可放冷水中加热煮沸后撇去浮沫，捞出备用。

6.1.3 浸泡

将驴肉、驴骨和驴副产品一起放入浸泡池内，流水浸泡，除去血污后备用。

6.2 调味料制作

选用花椒、八角、小茴香、月桂（香叶）、草果、肉桂等调味料，文火炒香后磨粉备用。

6.3 熬制

6.3.1 基础汤熬制

锅内放入驴骨、驴肉、饮用水，肉、骨、水比例约为1:1:10，大火烧开，撇去浮沫，改为中小火熬制3 h~5 h即成。

6.3.2 基础汤调味熬制

将适量基础汤放入小锅内，取调味料、食用盐，可加红油调制。

6.4 驴肉、驴副产品卤制

将七、八分熟的驴肉放入卤汁中，卤制成熟，捞出备用；驴副产品宜单独在卤汁中卤制成熟，捞出备用。

6.5 盛汤

将切好的熟驴肉或驴副产品等放入漏勺中，在沸腾的驴肉汤中，高温烫3次~4次，直至烫透，盛于碗中。根据顾客口味，碗中可放入食用盐、调味料、味精、葱花、芫荽，冲入沸腾的驴肉汤即可。

7 感官要求

7.1 色泽

乳白色或淡褐色。

7.2 口感

鲜香浓郁，肉质软烂微有嚼劲。

8 安全要求

烹饪场地、灶具、炊具和盛器应符合GB 31654 的规定，原料选取、制作、盛装过程应符合《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》和《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》的规定。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国卫生部 《餐饮服务食品安全监督管理办法》 卫生部令第71号
 - [2] 国家市场监督管理总局 餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监管总局公告2018年第12号
 - [3] 《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》 食安办〔2017〕31号
-

地方标准信息服务平台