

DB4102

开 封 市 地 方 标 准

DB4102/T 056—2024

传统食品制作技艺 羊双肠汤

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、金明区林秀梅西门郑羊双肠店、城乡一体化示范区睿迎餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：陈霄、马利杰、刘珊珊、郑长春、孙利宾。

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。

羊双肠汤俗称羊双肠，原名“羊霜肠”，“霜”字取羊肠上的羊油常温下凝固似霜之意，因为经营品种增加和民间口语同音的演变，现统称羊双肠。羊双肠汤是以羊的大肠和小肠为主料煮制而成的浓汤，它以独特的脏香之味占据着开封肉汤类市场的极大份额，原汤色乳白味厚，肥而不腻，肉质软烂，汤鲜味美，数味互串，口感奇佳，深受广大消费者的喜爱。

为规范羊双肠汤的制作技艺，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 羊双肠汤

1 范围

本文件规定了羊双肠汤的术语和定义、原辅料、烹饪器具、制作技艺、感官要求、安全要求。本文件适用于羊双肠汤的制作。

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 食品安全国家标准 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
QB/T 5899 铸铁锅

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊双肠汤

以羊的大肠、小肠为主料加入饮用水煮制而成的浓汤。

4 原辅料

4.1 主料

选用本地或内蒙羊的大肠、小肠、饮用水。

4.2 辅料

小麦粉、味精、食用盐、羊油、调味料、辣椒、大葱、芫荽。

4.3 质量要求

- 4.3.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 4.3.2 羊的大肠和小肠应符合 GB 2707 的要求。
- 4.3.3 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 4.3.4 食用盐应符合 GB/T 2721 的要求。
- 4.3.5 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3.6 羊油应符合 GB 10146 的要求。
- 4.3.7 调味料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.3.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.3.9 大葱、茺荑应新鲜干净。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃气或电炉具。

5.2 炊具

宜选用铁锅或不锈钢锅，质量应符合QB/T 5899 和GB 4806.9 的要求。

6 制作技艺

6.1 洗肠

把羊的大肠、小肠放入清洗池内流水清洗不少于4次，或流水浸泡清洗（根据季节调整浸泡时间），可用小麦粉搓洗，除去羊肠的黏液和血液，洗净的羊肠冷水下锅至沸腾后焯水15 min，撇去浮沫，捞出控水，去除腥膻气味。

6.2 熬汤

汤锅内加入饮用水，放入焯过水的羊肠，羊肠和水的比例为1:12，大火熬制。沸腾后改为中火，再熬制2 h。熬制过程中，随时撇去浮沫，保留羊油，羊肠软烂后捞出。

6.3 择肠

捞出后的羊肠放入凉水中，冷却后择除80%~90%的油脂。

6.4 调味料制作

将花椒、胡椒、丁香、八角、桂皮、陈皮、草果、孜然等分别以文火炒制，炒香后磨成粉状备用。

6.5 羊油辣椒制作

6.5.1 选用二荆条、线椒、朝天椒等干辣椒，用少量油小火炒制，磨成颗粒状。

6.5.2 辣椒颗粒与羊油按照质量比例 1:4 分别称取备用。

6.5.3 锅中倒入羊油，加入大葱炸至金黄色时捞出，羊油熬成金黄色、清亮透明时关火。羊油凉至 160℃ 时倒入辣椒颗粒，边倒边搅拌，再加入调味料，搅拌均匀。

6.6 盛汤

将煮熟的羊肠切成适口状，放入漏勺置于沸腾的羊肠汤锅中煮烫1 min，盛装入碗，根据顾客口味，加入芫荽、味精、调味料、羊油辣椒等，冲入沸腾的羊双肠汤，放入盐调味。

7 感官要求

7.1 色泽

汤色乳白。

7.2 口感

脏味香浓，肉质软烂，肥而不腻。

8 安全要求

烹饪场地和餐饮具应符合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