

DB5120

四川省（资阳市）地方标准

DB5120/T 20—2024

帅乡桑都美食烹饪技艺 乐至烤肉

地方标准信息服务平台

2024-07-23 发布

2024-07-26 实施

资阳市市场监督管理局 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.....	1
4 原辅料要求.....	1
4.1 原料.....	1
4.2 调味料.....	1
5 制作工艺.....	2
5.1 工艺流程.....	2
5.2 选料.....	2
5.3 预处理.....	2
5.4 刀工处理及切配原则.....	2
5.5 腌制工艺.....	2
5.6 穿制.....	3
5.7 烤制（无烟环保烧烤净化车）.....	3
6 菜品质量.....	4
6.1 形状.....	4
6.2 色泽.....	4
6.3 香味.....	4
7 最佳适用时间.....	4

前 言

为传承“乐至烤肉”菜品制作技艺，实现制作技艺标准化，提升菜品质量，特制定本文件。

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。

本文件由资阳市餐饮协会提出。

本文件由资阳市商务局归口。

本文件由资阳市市场监督管理局批准发布。

本文件起草单位：资阳市餐饮协会、乐至县烤肉协会。

本文件主要起草人：李良国、胡继华。

本文件参与起草人：秦照明、李劲松、赵勇刚、谢涛、陈明全、廖方兵。

本文件首次发布。

地方标准信息服务平台

引 言

“乐至烤肉”源远流长，以其香、辣、脆、麻等特色深爱国人喜欢，经过多年的发展逐步扩展到成都、重庆、内江、资阳、遂宁等全国各大城市，形成了一种独特的川中民俗饮食文化和美食品牌。

2018年乐至烤肉制作技艺被认定为资阳市第四批非物质文化遗产项目，制作技艺得到了很大的改进。首先，选用优质的五花肉、脆骨、猪鼻筋、牛肉、羊肉等作为原料，切成均匀的条块状，加姜、胡椒、食用盐和十三香粉进行调味腌制，然后工人用手工穿成串。烤肉炭以木炭为最佳，因环保要求，现多改为燃气烤制。烤五花肉烤至冒油，再以秘制辣椒酱刷在烤肉上，再次烤出油，撒孜然、味精和葱花。火焰神奇地将原料的本味和佐料的味道精妙、精准地融合，成就了入口肥而不腻，麻辣爽口的乐至烤肉。

十三香香料粉、辣椒酱与火候的掌控是关键。现在乐至烤肉经过数十年几代人的传承，在保留传统烤肉制作技艺的同时，还精心研制，推出烤羊排、烤鱼、烤脑花等新产品。在多年的传承与创新中，乐至烤肉已经成为享誉川内的“老字号”品牌，成为了资阳美食代名词之一。

建立乐至烤肉地方标准有利于提高产品和服务质量，有利于专业人才培养，加快乐至烤肉走出去，促进乐至烤肉规范化、标准化发展，不断提升‘乐至烤肉’的社会知名度、美誉度。

地方标准信息服务平台

帅乡桑都美食烹饪技艺 乐至烤肉

1 范围

本文件规定了乐至烤肉的原辅料要求、制作工艺、菜品质量和最佳食用时间等的内容和要求。
本文件适用于乐至县行政区域内烤肉的制作。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 9959.1 鲜猪肉及猪副产品第1部分 片猪肉
- GB/T 9959.4 鲜猪肉及副产品第4部分 猪副产品
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

4.1 主料

4.1.1 以鲜畜、禽肉及副产品为主料，如：五花肉、里脊肉、猪鼻筋、排骨、脆骨、鸡胗（郡肝）、鸡尖、鸡中翅、鸡脚筋等。

4.1.2 原料选择品质要求

- a) 新鲜，质地细嫩，脂肪均匀；
- b) 色泽鲜红或略深，无出水，无风干，无异味；
- d) 应符合 GB/T 9961、GB/T 17238、GB/T 9959.1、GB/T 9959.4 和国家相关检验检疫要求。

4.2 调味料

- 4.2.1 菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.2.4 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.2.5 大葱宜选用陕北红葱、香菜，应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.2.6 食盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.2.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.2.8 十三香粉（复合调味料）应符合产品标准的规定。
- 4.2.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5 制作工艺

5.1 工艺流程

选料—预处理—刀工处理—腌制—串制—烤制—成品。

5.2 选料：应选择干净，新鲜的食材。花椒、干辣椒（品种：新一代、二荆条）、大葱、食盐应选用符合标准要求的干净、无霉变、无调味料的产品，生姜、大葱应新鲜，无腐烂变质现象。

5.3 预处理

5.3.1 新鲜禽、畜类食材应进行净化和排酸、排腥处理。

5.3.1.1 净化处理

选用检验、检疫合格的产品，用清水漂洗干净。

5.3.1.2 排酸、排腥处理

将肉类切片后，放入冰箱（温度： $-2\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，时长：4 小时）进行排酸、排腥处理（排酸、排腥处理是必要的，以确保食材符合制作烤肉的需要）。

5.4 刀工处理及切配原则

应符合表 1 的要求。

表 1 刀工处理及切配原则

食材类别	刀工处理及切配原则
较大食材整烤（如：鸡中翅）	整型、改制花刀
肉类：猪五花肉	剔筋去骨去皮、整好型后顺纹开大条或大块，逆纹切成条形片（长 25 cm，宽 4 cm，厚 3 mm）或小块；要求丁块类大小均匀；长度、宽度、厚度相对一致。
小块状或小片状食材 （如：鸡胗（郡肝）、脆骨，软骨类）	可以切制为不规则状
特殊类的食材（如：排骨、羊肉类）	砍或切成大小基本均匀，形状一致（长款约 4 cm~5cm）。
调味料	大葱切段、洋葱切丝、生姜切片、老姜打沫、辣椒（按品种比例 1:1）打粉、孜然、胡椒、花椒打粉。

5.5 腌制工艺

5.5.1 肉类腌制用料及用量比例

应符合表 2 的要求。

表 2 肉类腌制用料及用量比例

单位：g

用料	食材	食用盐	胡椒	十三香粉	老姜沫	熟菜籽油
用量	2500	7.5	10	10	50	20

5.5.2 辣椒刷料酱

制酱用料及用量比例应符合表 3 要求。将熬制好的熟菜籽油倒入锅内，把切好的大葱段、洋葱丝、生姜片、香菜段放入油锅内，大火熬香，炸至金黄关火捞出，待油温降至 70 °C~80 °C（油温不要太高，辣椒面等容易糊），放入辣椒粉、十三香粉搅拌均匀，等油温降至室温，放入花椒粉、鸡精、味精，再拌匀，静置 8 h 以上。使用时勺取 100 g，放入盆中，加入开水 150 g，调制成很稀的糊状，烤制肉串至 7 成~8 成熟时刷到肉串上。

表 3 辣椒刷料酱用料及用量比例

单位：g

用料	辣椒粉	花椒粉	鸡精	味精	十三香	菜籽油	大葱	洋葱	生姜
用量	1000	100	30	30	30	2000	30	100	100

5.5.3 腌制手法及时间的要求

5.5.3.1 人工拌料

a) 将食材 2500 g、食用盐 7.5 g、胡椒 10 g、十三香 10 g、老姜沫 50 g、熟菜籽油 20 g 倒入料盆；

b) 用力搅拌均匀；

c) 腌制器皿内余料不宜超 2%。

5.5.3.2 拌匀后须静置 10 分钟，以利于溶解入味。

5.6 穿制

可根据需求定制不锈钢签或竹签。每串签长短一致，数量均等。原料均匀整齐，无吊块，不松散，外形精致美观。半成品在串制时须使腌制调料附着均匀，以确保滋味效果。

5.7 烤制（无烟环保烧烤净化车）

5.7.1 温度要求

应符合表 4 的要求。

表 4 温度要求

烤制类别	火候条件	温度条件
五花肉串	中高火~高火	420 °C~450 °C
里脊肉串	中高火~高火	420 °C~450 °C
鼻筋串	中高火~高火	420 °C~450 °C

表4 温度要求（续）

烤制类别	火候条件	温度条件
牛肉串	中高火~高火	420 °C~450 °C
月亮骨串	中高火~中火~高火	350 °C~400 °C
排骨串	中低火~中火~高火	300 °C~350 °C~450 °C
羊肉串	中低火~中火~高火	300 °C~350 °C~400 °C
鸭舌串	中低火~中火~高火	300 °C~350 °C~400 °C

5.7.2 烤制手法及时间

a) 质地细嫩的小型食材（如：片状五花肉）烤制时间约 10 分钟，要求快速均匀的翻动，使食材受热均匀，先将肉串表面水分烤干，烤至“滋、滋”声响，冒油时，刷辣椒酱继续烤，烤到两面焦黄时，成熟；

b) 质地较老或大型食材（如：排骨，）烤制时间约 15 分，要求稍缓均匀翻动，使食材内部受热均匀，先将排骨表面水分烤干，排骨骨头没有血水冒出，肉质变白，刷油，烤到冒油时，刷辣椒酱继续烤，烤到两面焦黄时，成熟；

c) 质地细嫩的小型半成品（如：鸭舌，）烤制时间约 15 分，要求稍缓均匀翻动，使食材内部受热均匀，先将鸭舌表面水分烤干，鸭舌没有水冒出，刷油，烤到冒油并发出“吱、吱”响声时，刷辣椒酱继续烤，烤到颜色焦黄时，成熟。

6 菜品质量

6.1 形状

大小、厚薄均匀。

6.2 色泽

呈棕红色，外观饱满。

6.3 香味与口感

散发出烤肉特有的香味，饱满柔和，外焦里嫩，麻辣鲜香。

7 最佳适用时间

烤熟后撒孜然粉、味精、葱花即完成，热食口感最佳。