

ICS 67.120.10
X22
备案号: 38654-2013

DB 15

内蒙古自治区地方标准

DB 15/T 633—2013

蒙餐 酸菜扒羊肉

地方标准信息服务平台

2013-10-30 发布

2013-12-30 实施

内蒙古自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准的编制依据 GB/T 1.1-2009 的规定。

本标准由内蒙古自治区标准化院提出。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区标准化院、内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会。

参加起草单位：内蒙古锦江国际大酒店、内蒙古大宗畜产品交易所有限公司。

本标准主要起草人：刘默、张铎、郭海旺、武国栋。

本标准于2013年10月首次发布。

地方标准信息服务平台

蒙餐 酸菜扒羊肉

1 范围

本标准规定了酸菜扒羊肉的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等。

本标准适用于在蒙古族传统工艺基础上经过创新烹制的蒙餐系列菜肴酸菜扒羊肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定

GB 5461 食用盐

GB 8233 芝麻油

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 1193 姜

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10439 酱腌菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扒

有笼扒和勺扒之分。将加工成形的原料放入器皿或锅中,加入适量汤或水以及调味品,上笼蒸熟扣在盘中,原汁勾芡浇在原料上面;或者放入勺内,加入调味品,加热制熟后勾芡、淋明油、大翻勺装在盘内成菜的一种方法。

3.2

蒸