

ICS 67.120.10

X 28

备案号: 35425-2012

DB 15

内蒙古自治区地方标准

DB 15/T 527—2012

蒙餐 烤羊腿

地方标准信息服务平台

2012-11-10 发布

2013-01-10 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：内蒙古大宗畜产品交易所有限公司、锡林浩特市敖特尔蒙源文化发展有限公司。

本标准主要起草人：武国栋、王政、郝宁、郭海旺、徐静萍、刘默、吴昊。

本标准于2012年11月首次发布。

地方标准信息服务平台

蒙餐 烤羊腿

1 范围

本标准规定了烤羊腿的术语和定义、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烤羊腿。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20883 麦芽糖

LY/T 1652 花椒质量等级

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 580 芹菜

NY/T 1071 洋葱

NY/T 1193 姜

NY 5001 无公害食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烤

将初加工好的原料,用梭梭木或果木、煤炭、煤气、电热管、红外线等发热源产生的干热空气加热制熟的烹调方法。

3.2

十字花刀

花刀的一种,在加工好的原料上划上交叉的十字直刀的刀法。