ICS 67.120.10
CCS X 22

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 3374—2022

龙江特色美食 齐齐哈尔烤肉

地方标准信息服务平台

2022－11－25 发布 2022－12－24 实施

黑龙江省市场监督管理局 发 布

地方标准信息服务平台

目　　次

前言 II
引言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原料 2
4.1　主料 2
4.2　拌肉料 2
4.3　蘸料 2
5　烹饪器具 4
5.1　烤具 4
5.2　配套工具 4
6　制作工序 5
6.1　粗加工 5
6.2　切配和拌制 5
6.3　烤制及食用 6
7　卫生要求 7

地方标准信息服务平台

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这些专利的责任。

本文件由黑龙江省商务厅提出并归口。

本文件起草单位：哈尔滨市标准化研究院、齐齐哈尔市众成牛羊肉分割有限公司、齐齐哈尔市电子商务服务中心、黑龙江省餐饮烹饪行业协会、黑龙江江鹤城新产业投资集团有限公司、齐齐哈尔烤肉产业联盟、齐齐哈尔市烤肉产业协会、齐齐哈尔市烤肉文化发展联合会、齐齐哈尔恩邦管理有限公司、黑龙江省齐涵杨佳清真肉业有限公司、富裕县笨味生态农牧业有限公司。

本文件主要起草人：孟炬、张劲男、高祥涛、牟劲松、崔淼、王怿鹏、王小溪、刘晓丽、李明、郭少英、景浩、杨宁、韩雪松、祝旭东、张金春。

地方标准信息服务平台

引　言

齐齐哈尔烤肉具有深厚的历史底蕴。据记载，清代以来，黑龙江省齐齐哈尔地区已经有食用“锅铁”的习俗（锅铁即齐齐哈尔烤肉雏形）。自上世纪八十年代，齐齐哈尔烤肉店大量涌现，以敬璇、顺玉为代表的家庭烤肉和以马家、杨家为代表的清真肉铺为齐齐哈尔烤肉发展奠定了良好的市场基础。经过四十余年的蓬勃发展，齐齐哈尔烤肉已走进千家万户，成为厚植于民间的大众美食。

齐齐哈尔烤肉得以闻名，得益于得天独厚的地理位置和自然条件。“齐齐哈尔”是达斡尔语，意为“天然牧场”，其地处嫩江中游，周边数百里都是水草丰美的平原，寒地黑土孕育出优质的牧场，北纬47°黄金养殖带与无污染的嫩江水养育出品质一流的良种牛。齐齐哈尔自古就是北方渔猎、游牧民族交流融合之地，优质的食材与达斡尔、蒙古、朝鲜、回族等少数民族独特的烤肉技法融合，博采众长，创造出了独具特色的齐齐哈尔烤肉。

2021年，齐齐哈尔市委、市政府聚力打造中式烤肉新标杆，将烤肉产业列为城市发展重点产业之一。2022年，世界中餐业联合会授予齐齐哈尔市“国际烤肉美食之都”称号，齐齐哈尔市成为全国第一个以烤肉命名的国际美食之都，这既为齐齐哈尔市增添了一张靓丽的新名片，也为齐齐哈尔市烤肉产业注入了新动力。制定齐齐哈尔烤肉省级地方标准一方面能为齐齐哈尔烤肉企业的生产、经营提供统一标准，让全国乃至全世界人民都能品尝到正宗的齐齐哈尔烤肉；另一方面能充分发挥“标准化+”效应，推动齐齐哈尔烤肉朝着“标准化、连锁化、数字化、品牌化、国际化”的方向发展，实现“小门店”向“大市场”、“小家庭”向“大消费”、“小餐饮”向“大产业”、“小地标”向“大品牌”方向的转变，对于齐齐哈尔烤肉的发展有着重大的意义。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

龙江特色美食 齐齐哈尔烤肉

1 范围

本文件界定了龙江特色美食齐齐哈尔烤肉的术语和定义，描述了齐齐哈尔烤肉的原料、烹饪器具、制作工序和卫生要求。

本文件适用于龙江特色美食齐齐哈尔烤肉的烹饪技艺。

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 317 白砂糖
GB/T 1535 大豆油
GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 11761 芝麻
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 22267 孜然
GB/T 23183 辣椒粉
GB/T 24399 黄豆酱
GB/T 30391 花椒
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 35883 冰糖
NY/T 1073 脱水姜片和姜粉
QB/T 1733.6 烤花生仁和烤花生碎
SC/T 3205 虾皮

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

拌肉料

由食盐、芝麻、孜然、辣椒粉混合均匀用于烤肉的复合调味料。

地方标准信息服务平台

3.2

拌制

将切配好的牛肉和辅料放入器皿中加入拌肉料、大豆油充分拌匀的加工过程。

3.3

码味

将拌制好的牛肉和辅料腌渍入味的加工过程。

3.4

烤

把牛肉和辅料等食材放在铁质烤盘中加热制熟的一种烹饪方法。

4 原料

4.1 主料

选用寒地黑土、北纬47 °牧场出产的安格斯、龙江华牛、西门塔尔、荷斯坦等优质品种牛肉，并符合GB 2707和GB/T 17238的规定。

4.2 拌肉料

每500 g牛肉加入14 g拌肉料和17 g大豆油进行码味。拌肉料推荐配比见表 1。

表1 拌肉料推荐配比

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
芝麻	4	29	应符合GB/T 11761的规定
孜然	6	43	应符合GB/T 22267的规定
辣椒粉	2	14	应符合GB/T 23183的规定
食用盐	2	14	应符合GB/T 5461的规定
注：各配料可根据不同口味适当调整，经充分混合后使用。			

4.3 蘸料

4.3.1 干料

干料由熟黄豆粉、花生碎等按一定比例调配而成。推荐配比见表 2。

表2 蘸料（干料）推荐配比

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
熟黄豆粉	30	30	——
花生碎	20	20	应符合QB/T 1733.6的规定
芝麻粉（粒）	10	10	应符合GB/T 11761的规定
桃酥粉	10	10	——
孜然粉（粒）	10	10	应符合GB/T 22267的规定
紫苏籽粉	5	5	——

地方标准信息服务平台

表 2　蘸料（干料）推荐配比（续）

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
葱粉	3	3	——
姜粉	3	3	应符合NY/T 1073的规定
辣椒粉	3	3	应符合GB/T 23183的规定
白砂糖	3	3	应符合GB/T 317的规定
花椒	1	1	应符合GB/T 30391的规定，推荐使用大红袍花椒
黑胡椒粉	2	2	应符合GB/T 7901的规定
注：各配料可根据不同口味适当调整，经充分混合后使用。			

4.3.2　稀料（蘸汁）

4.3.2.1　由生抽、美极鲜（酱油）、洋葱、香菜、香叶、冰糖、八角加水熬制。

4.3.2.2　清水中加入洋葱、香菜、香叶、冰糖、八角大火烧开后小火熬 5 min～8 min，再加入生抽和美极鲜（酱油），熬煮 3 min～5 min 即成。推荐配比见表 3。

表3　稀料（蘸汁）推荐配比

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
生抽	1 000	31.4	应符合GB/T 18186的规定
美极鲜（酱油）	100	3.2	应符合GB/T 18186的规定
洋葱	10	0.3	——
香菜	10	0.3	——
香叶	5	0.15	——
冰糖	50	1.5	应符合GB/T 35883的规定
八角	5	0.15	应符合GB/T 7652的规定
水	2 000	63	应符合GB 5749的规定

4.3.3　酱料

4.3.3.1　由辣椒粉、黄豆酱、洋葱、香菜、虾皮、酱油和大豆油制作。

4.3.3.2　将辣椒粉、黄豆酱、洋葱、香菜、虾皮由底向上逐层放入容器内，沿边缘倒入酱油，再用烧至 150℃左右热油边浇边搅拌。推荐配比见表 4。

表4　酱料推荐配比

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
辣椒粉	500	24	应符合GB/T 23183的规定
黄豆酱	20	1	应符合GB/T 24399的规定
洋葱	100	5	——
香菜	100	5	——
虾皮	100	5	应符合SC/T 3205的规定
酱油	250	12	应符合GB/T 18186的规定
大豆油	1 000	47	应符合GB/T 1535的规定

地方标准信息服务平台

5 烹饪器具

5.1 烤具

5.1.1 烤具宜选用炭烤锅或烤盘，烤炭以竹炭为主，可选用菊花炭、木炭或机制炭，烤锅典型样式如图 1 和图 2 所示。

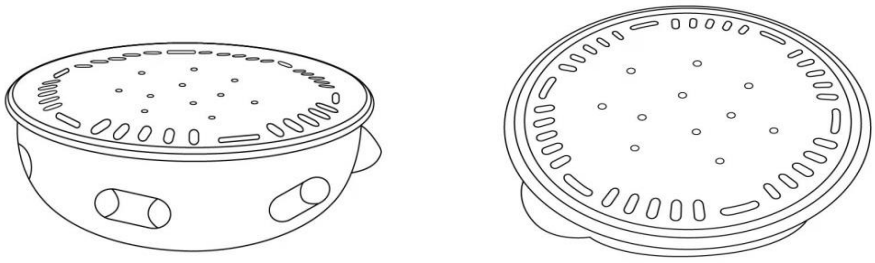

图1 烤锅样式一

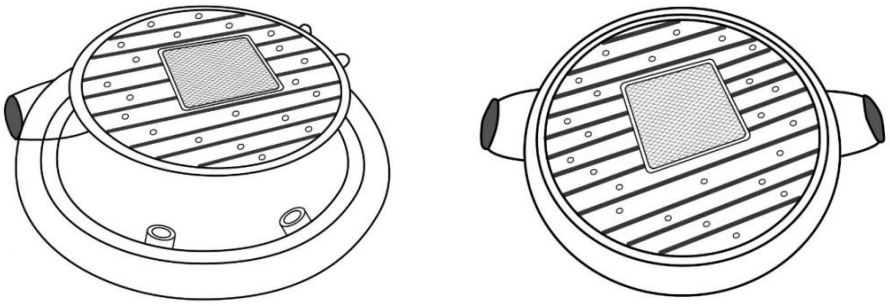

图2 烤锅样式二

5.1.2 家庭烤肉宜选用地锅，烤炭以木炭为主；也可使用电烤锅。地锅典型样式如图 3 所示。

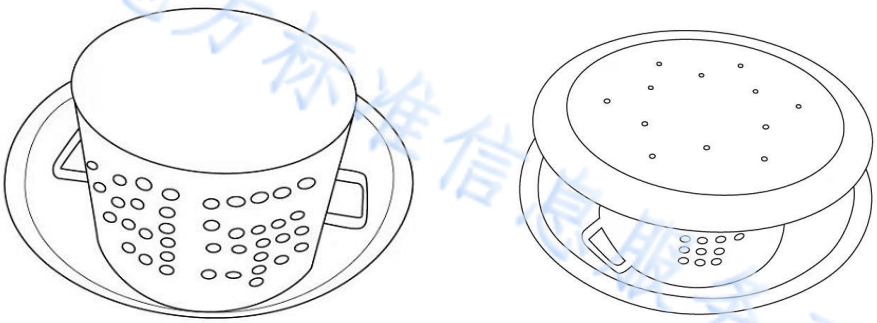

图3 地锅样式

5.1.3 室内烤肉烤锅宜配置油烟净化设备，采用上排烟或下排烟方式滤除油烟。

5.2 配套工具

夹子、剪刀。

地方标准信息服务平台

6 制作工序

6.1 粗加工

6.1.1 牛肉加工前宜进行自然排酸、熟化。

6.1.2 根据不同品质特点和成菜要求，将牛肉分割成上脑、眼肉、肋扇、外脊、板腱、牛腩、里脊、米龙、燕翅等部位，分割部位如图 4 所示。

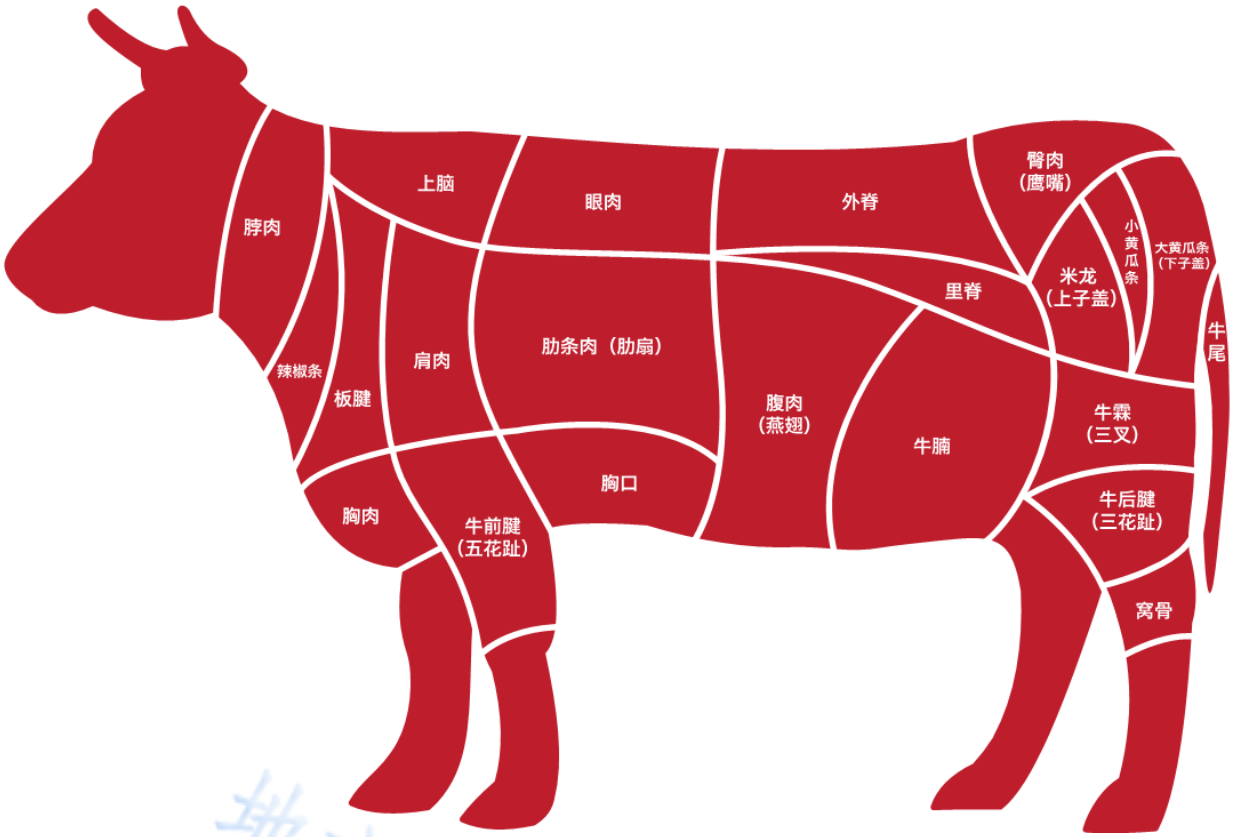

图4 牛肉分割部位图

6.2 切配和拌制

6.2.1 上脑和眼肉

上脑和眼肉部位为烤肉首选，切成长约20 cm，厚约2 cm的大片，蘸稀料烤制或原味烤制。也可切成1.5 cm～2 cm方形肉粒，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.2.2 肋扇

宜选用第三根至第八根肋条间肉，切成0.5 cm～1 cm厚大片，蘸稀料烤制或原味烤制。

6.2.3 外脊和里脊

切成1.5 cm～2 cm方形肉粒，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.2.4 胸口

地方标准信息服务平台

取牛胸口两肢前腿中间胸脯肉，切成长约8 cm，厚约0.3 cm的薄片，原味烤制。

6.2.5　燕翅

取牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，切成长约5 cm、宽约5 cm、厚约0.3 cm的薄片，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.2.6　板腱

取牛上脑和肋扇中间位置的牛肩部位，切成1.5 cm～2 cm厚大片，断筋后蘸稀料烤制或原味烤制。

6.2.7　腱子芯

取牛前腱中心部位，切成0.5 cm～1 cm厚薄片，原味烤制。

6.2.8　家庭拌肉

6.2.8.1　可选择上脑、肋扇、外脊、里脊或其他部位牛肉切成肉块，放入专用切片机（亦可手工），切成厚约 0.3 cm 的肉片。

6.2.8.2　将肉片放入容器内，加入拌肉料并辅以洋葱、大豆油、香菜、姜片、苏子粉等充分搅拌后烤制。

6.2.9　辅料

6.2.9.1　牛心及牛腰

牛心切成厚0.3 cm～0.4 cm的薄片，牛腰切成0.5 cm～0.8 cm薄片，加拌肉料码味后烤制。

6.2.9.2　蔬菜

清洗干净的洋葱、香菜、菠菜、生菜、茼蒿、土豆片、地瓜片、茄子片、鲜食玉米等直接平铺于烤盘上淋油烤制。

6.2.9.3　酸菜

选用东北传统方式腌制的酸菜，切细丝洗净、攥干水分后，平铺于烤盘上淋油烤制。

6.2.9.4　蘑菇

香菇、口蘑、平菇、金针菇等去蒂、洗净再切片或撕掰开，沥干水分平铺于烤盘上淋油烤制。

注：烤制前，香菇、口蘑切成片，平菇撕成小瓣，金针菇掰成小朵。

6.2.9.5　牛肉肠

用牛肉馅、蹄筋、淀粉加调味料等混合灌制，蒸煮后，切片平铺于烤盘上淋油烤制。

6.3　烤制及食用

6.3.1　将点燃变红的木炭置于烤锅内，上放铁质烤盘，待烤盘温度升至 180℃～260℃时，用小块固体牛油擦拭整个烤盘。

6.3.2　将拌制好的肉片平铺在烤盘上，待肉片收缩、底面稍变色时用夹子翻面烤制，烤至肉片油泡翻滚，两面变色、微硬，九成熟即可，宜蘸干料食用。

6.3.3　上脑和眼肉部位大片肉烤熟后，用剪刀剪成小块，再用生菜叶或苏子叶包裹，配上酱料食用；

牛肉粒按6.3.5烤制及食用。

6.3.4　肋扇大片肉烤制过程中可加入适量海盐及黑胡椒，烤熟后用剪刀剪成小块，再用生菜叶或苏子叶包裹，蘸酱料或稀料并佐以辣椒片、蒜片食用。

6.3.5　外脊和里脊肉粒先烤四周再封边锁住水分，淋少许油均匀烤制，烤熟后可直接食用或蘸干料食用。

6.3.6　胸口肉宜大火高温烤制，待其颜色焦黄，所含油脂烤出时，蘸干料食用。

6.3.7　燕翅的烤制同6.3.2，蘸干料或酱料食用。

6.3.8　板腱、腱子芯的烤制同6.3.4，蘸干料或酱料食用。

6.3.9　牛心和牛腰宜在200℃左右烤制，单面烤1 min至颜色微黄后，翻面再烤1 min至断生即可蘸干料食用。

注1：应根据不同食材品质特征，适时翻动，使其受热均匀避免焦糊。

注2：最佳食用时间：食材烤好至食用不超过3 min。

注3：可根据个人口味选择烤肉的生熟程度及相应蘸料。

7　卫生要求

制作场地、灶具、炊具的卫生要求应符合GB 31654的相关规定。

地方标准信息服务平台