目 录

**[1 范围 2](#_Toc24717)**

**[2 引用、参照标准 2](#_Toc12288)**

**[3 烹饪技术措施 2](#_Toc30775)**

3.1原材料 2

3.2特点 2

3.3烹饪环境要求 5

3.4烹饪人员要求 5

3.5烹饪技术措施 5

3.6煮制 5

**[4 手抓羊肉分割流程 5](#_Toc24717)**

**[5 销售 7](#_Toc12288)**

5.1 现做现食 7

5.2 外售 8

1 范围

本标准规定了手抓羊肉（冰抓）烹饪、原材料及分割技术措施要求。

本标准适用于手抓羊肉（冰抓）的现做现食和包括真空包装、冷藏处理、批量销售、运输的外售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 12694肉类加工厂卫生规范;

GB 5749生活饮用水卫生标准;

CJ 25.1生活杂用水水质标准。

3 烹饪技术措施

3.1原材料

原材料应选用东乡本地羊--是生长在海拔1735m～2662m的黄土高原丘陵地带、吃东乡天然无污染牧草及农作物秸秆、饮东乡无污染水的散养、体型较小的优良羊种。

3.2 特点

3.2.1地理环境特点

3.2.1.1自然环境条件

东乡族自治县位于临夏回族自治州的东北部，东经103°10′～103°45′，北纬35°30′～35°56′，海拔1735m～2664m，年平均气温5℃～9℃，无霜期138天，年降水量216mm～550mm，年蒸发量1400mm，年日照时数252小时。境内山峦起伏，六大山梁夹着六条山沟，以县城锁南镇为中心向东乡族自治县呈伞状延伸遍布。

3.2.1.2土壤条件

全县总面积1510平方公里，粟钙土（大白土），平均有机质1.2%～1.5%，灰钙土平均有机质1.2%左右，黑钙土平均有机质1.52%～2%，pH值不高于8。

3.2.1.3环境标准

3.2.1.3.1养殖区周围1000m内无大型化工厂、采矿场、饲料厂、皮革厂、肉品加工厂、屠宰场、活畜交易场和其它污染源。距干线铁路、公路、城镇等公共场所500m以上。

3.2.1.3.2饲养区内没有饲养其它经济用途动物，饲养区外1000m内没有饲养其它偶蹄动物。

3.2.2生产范围

东乡族自治县的锁南、春台、柳树、大树、北岭、龙泉、董岭、考勒、沿岭、汪集、高山、凤山、车家湾、坪庄、那勒寺、赵家、五家、果园、百和、关卜、东塬、河滩、唐汪、达板24个乡镇的229个行政村。

3.2.3历史、文化条件

东乡羊肉在历史上就很有名气，早在南北朝前后，是帝王的贡品，到了明代还有“贡汤羊87只”的记载（明嘉靖《河州志》卷1），称之为“枹罕赤髓羯羊肉”，也叫“枹地羊”，就是枹县境（包括今东乡地区，当时尚无称为“东乡”的地名，“东乡”二字产生于清康熙末）的红骨骨髓的羯羊，朝廷指名要食赤髓的“枹地羊”。东乡羊也叫“枹地羊”由此而来。东乡羊肉不仅具有营养丰富，滋补温中，强骨壮阳的功效，而且肉质细嫩，不膻不腻，醇香可口，鲜美无比。

3.2.4养殖、饲养方式

3.2.4.1引种原则

引进种羊，应按[GB 16567-1996](http://www.gb688.cn/bzgk/gb/javascript:void(0))进行检疫。经兽医部门检查确定为合格后，方可供繁殖使用。引进种羊必须从具有种畜禽生产经营许可证的种羊场引进，不应从疫区引进种羊。

3.2.4.2养殖条件

3.2.4.2.1 养殖在东乡族自治县特有的环境条件下。

3.2.4.2.2 喂养材料：天然牧草、玉米秸秆、小麦秸秆、泽蒙花、苜蓿草。

3.2.4.3饲草加工

饲草在饲喂前进行粉碎，无加工饲料。保持新鲜，无发霉、变质，在饲喂前清除尘土、铁丝、石块、玻璃、塑料、鸡毛等杂物。防止风吹、日晒、雨淋和人畜践踏,禁止其它有毒、有害物品混放。

3.2.4.4 养殖周期：4-6个月为准，羊羔养至4个月即可断奶，断奶后可食草料，4个月后，公母羊分开饲养，长至15kg即可出售。

3.2.4.5 繁殖周期：以一年两次为佳。

3.3烹饪环境要求

烹饪车间环境应符合GB 12694-90要求。

3.4烹饪人员要求

要求烹饪人员经体检合格，培训、考试合格后才可录用，统一着装，定期体检。

3.5烹饪技术措施

3.5.1原料的选择和修整

选用符合GB 2708-1994牛、羊、兔肉卫生标准的鲜带骨的羊肉，用冷水洗净。

3.5.2辅料的制备

葱切成斜块，姜、蒜切成薄片。

3.6 煮制

羊肉应选用25斤至30斤的羊为佳，首先应将羊肉放置冰水中浸泡30分钟；再将肉放开水锅中煮透，撇出浮沫，在锅内加入食盐、葱段、姜片、蒜片、花椒，用中火煮至全熟。

如若需要的是冰抓，则要将煮好的羊肉自然冷却之后再进行分割。

**4 手抓羊肉分割流程**

4.1 分割流程

将煮好的羊肉按羊颈、羊背、羊腱子、肋排肉、四部分进行分割。具体是事宜如下：

4.2 羊颈

也叫羊脖子，其肌肉发达，肥瘦兼具，肉质干实并夹有细筋。脖子大小视羊的大小而定。在分割时顺着羊颈竖排方向按一块2至3厘米的厚度为佳。

4.3 羊背

肉有一层皮带筋，纤维呈斜形，鲜嫩多汁、肌肉细腻。作为羊肉分割的上乘部位肉，因其出肉率不高所以尤为珍贵。

4.4羊腱子

羊腱是指羊大腿上的肌肉，其肌肉包裹内藏筋，硬度适中，口感筋道。

4.5肋排肉

俗称“肋把”，肋排肉是连着肋骨的肉，肥瘦互夹且无筋，外覆薄膜，肥瘦相均。其肉特点越肥越嫩，脂肪覆盖率较好，质地松软，肉质鲜嫩多肉汁，肋排肉富含丰富的蛋白质与氨基酸。在分割过程中，用刀沿着骨头的间隙将肋排肉割成一条一条的，一根肋骨为一条，这样既容易分割又容易食用。

5销售

5.1现做现食

将分割好的手抓羊肉由服务人员端至餐桌上，顾客即可醮取配好的佐料食用。

5.2外售

5.2.1包装

**准备过程**

a、检查现场区域内卫生是否符合要求。

b、检查包装设备是否清洁零件部件按标准操作规程进行安装。

c、准备现场区域内不同包装品项不同的产品和杂物，做好所需的包装物及生产工具。

d、按包装计划到包装材料领取合格的包装材料（包括纸箱、标签、小盒、中盒、封口证、说明书等）。

e、检查包装质检是否与包装品项匹配，并标明包装方案，经确认凭包装指令到仓库领取包装产品。

f、调校好打印标签的批号和有效期。

**操作过程**

a、包装产品按包装、大小规格定的数量入盒，并放入说明书，用标签或封口证对盒子封口。

b、按要求在箱子指定的位置分别打印品名、规格、批号、生产日期、有效期、数量等。

c、包装必须保证产品不受损伤、不同规格、批号、等级应分别包装。

d、包装过程中必须按照正常的包装流程进行生产，检查纸箱外观是否与要与包装的产品规格一致，在小型产品的装箱环节中，要认真仔细的核对数量，不允许出现漏装、多装等数量错误。每箱产品都要仔细核对，对包装过的产品逐个进行检查核对，不准投机取巧，蒙混过关。

e、包装完成后，一定要确认产品的色号与包装一致，在将产品送到成品仓库，并办好交接手续。

f、保证产品的完好，卫生整洁，轻拿轻放。

g、将打印批号而没有用完的包装材料交车间销毁，销毁情况应做记录。对于没有打印批号的包装材料，按相应的规程退回包装材料仓库。

h、做好包装生产生产记录及清场记录。

5.2.1.1内包装。

A)内包装每袋按不同规格装长4—5cm ,宽3—4cm的羊肉段约500—1000g,真空包装。再经过二次灭菌（100°C,热蒸汽灭菌5min）,迅速冷却后装入外包装盒中，并装入佐料包,冷藏保存，肉品无变质、变味、变色。

B)内包装材料应符合[GB/T 12339-2008](http://www.gb688.cn/bzgk/gb/javascript:void(0))和GB/T 24616-2009的规定。

5.2.1.2 外包装

A)外包装箱内肉块应排列整齐，每箱内肉块大小应均匀。

每箱包沿上下开口处必全部封口。

B)包装打在距两边150m处，并松紧适宜，箱带不易从箱体拉出。

C)包装箱外表要整洁干净不准有破裂之处。

D)包装箱内要装有产品合格证书、产品说明书。

E)包装箱上标明产品名称、重量、等级、企业名称、保质期、生产日期、储存方法。

5.2.2 标签

内包装标识应符合[GB/T 12339-2008](http://www.gb688.cn/bzgk/gb/javascript:void(0))的规定。外包装标志应符合GB/T 24616-2009 的规定。

5.2.3 运输

5.2.3.1装货前检查

A)检查冷链车的清洁情况、设备完好及维修状况,满足东乡手抓的需求。

B)东乡手抓在装货前应进行预冷。用温度计测量产品温度,并记在装货单上以备日后参考。

C)不应让东乡手抓与可能受到臭气或有毒化学残留物污染的货品混装在一起。

5.2.3.2 装货

A) 箱子之间应有纤维板、塑料或线状垂直内锁带;箱子应有孔以利于空气流通;箱子间应连结在一起避免水平位移。

B) 装货时应使用以下一种或多种材料进行固定,防止在运输和搬运过中震动和挤压对货品的损坏：

——纸板或纤维板蜂窝状填充物;

——木块和钉条;

——可充气的牛皮纸袋;

——货物网或货带等。

5.2.3.3制冷系统、墙、顶、地板和门应密封,与外面的空气隔绝。否则形成的气体环境会被破坏。

5.2.3.4冷链运输装备上应贴警示条,明示注意事项;卸货之前,车箱内应经过良好通风。

5.2.4 出传

从小连锁店外传的工作人员必须按食品卫生管理的规定，保持衣服、手以及周围环境的卫生和清洁。严禁销售变质等不合格产品。

5.2.4贮藏

5.2.4.1贮藏前须凉透，之后放置在较冷的环境中或者冷藏。

5.2.4.2 冷藏后不宜再进冰箱。