

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T XXXX—2022

龙江特色菜 齐齐哈尔烤肉

（征求意见稿）

主要起草单位：哈尔滨市标准化研究院

联系人：张劲男

联系电话：13684605015

邮箱：zjs123@126.com

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

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 主辅料 1

 4.1 主料 1

 4.2 拌肉料 1

 4.3 蘸料 2

 4.4 加工用水 3

5 烹饪器具 3

 5.1 烤具 3

 5.2 配套工具 4

6 制作工序 4

 6.1 粗加工 4

 6.2 切配和拌制 5

 6.3 烤制及食用 6

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：

本文件主要起草人：

引 言

齐齐哈尔烤肉具有着深厚的历史底蕴。据记载，清代以来，黑龙江地区特别是齐齐哈尔达官权贵有食用锅铁的习惯，锅铁即齐齐哈尔烤肉早期雏形。自上世纪八十年代后，齐齐哈尔开始有烤肉店出现，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”，地处嫩江中游，周边数百里都是水草丰美的平原，寒地黑土孕育出精良的饲料；又毗邻内蒙草原，在北纬47°黄金牧草带与无污染的嫩江水的加持下，齐齐哈尔自然能养出肉质一流的牛；另一方面，这里自古就是北方渔猎、游牧民族交流融合之地，优质的原料与蒙古、朝鲜等少数民族独特的料理手法融合，吸纳全世界优质烤肉模式创造出了独具特色的齐齐哈尔烤肉。

2021年，齐齐哈尔市委、市政府将烤肉产业上升为全市发展战略，聚力打造中式烤肉新标杆。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。齐齐哈尔烤肉有良好的群众基础、产业基础以及发展前景，将齐齐哈尔烤肉标准升级为省级地方标准，使其规范化、正式化、产业化，一方面能够为齐齐哈尔烤肉企业的生产、经营提供统一化标准，让全国乃至全世界人民都能品尝到正宗的齐齐哈尔烤肉；另一方面标准的制定能充分发挥“标准化+”效应，推动齐齐哈尔烤肉产业走出瓶颈，化茧成蝶，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。

龙江特色菜 齐齐哈尔烤肉

1 范围

本文件界定了齐齐哈尔烤肉的术语和定义，描述了齐齐哈尔烤肉的主辅料、烹饪器具和制作工序。本文件适用于龙江特色菜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 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

拌制

将切配好的原料放入器皿中加入拌肉料拌匀的加工过程。

3.2

码味

将拌制好的原料腌渍一段时间，然后再进行烤制的加工过程。

3.3

烤

利用铁质烤盘把牛肉等制品生坯加热制熟的一种烹饪方法。

4 主辅料

4.1 主料

选用寒地黑土、北纬47 °天然牧场出产的安格斯、龙江华牛、西门达尔、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

拌肉料所含成分应符合相关食品安全标准及有关的规定。拌肉料推荐配比见表1。

表1 拌肉料推荐配比（以 500g 拌肉料为例）

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
鸡粉	400	80	
味精	65	13	
盐	35	7	
注1：各配料可根据不同口味适当调整，经充分混合后作为拌肉料使用。			
注2：每斤牛肉加入10g~15g拌肉料、15g大豆油码味。			

4.3 蘸料

- 4.3.1 蘸料分为干料、稀料（蘸汁）和酱料。
- 4.3.2 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	
芝麻粉（粒）	10	10	
桃酥粉	10	10	
孜然粉（粒）	10	10	
紫苏籽粉	5	5	
葱粉	3	3	
姜粉	3	3	
辣椒粉	3	3	
白砂糖	3	3	
花椒及黑胡椒粉	3	3	二者共3g
注：各配料可根据不同口味适当调整，经充分混合后使用。			

- 4.3.3 稀料（蘸汁）由生抽、美极鲜、洋葱、香菜、香叶、冰糖、八角、加水经小火熬煮成汁。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	
美极鲜	100	3.2	
冰糖	50	1.5	
香叶	5	0.15	
八角	5	0.15	
香菜	10	0.3	

表3 稀料（蘸汁）推荐配比（续）

配料名称	重量（g）	占比（%）	备注
洋葱	10	0.3	
水	2 000	63	
注：清水中加入洋葱、香菜、香叶、冰糖、八角大火烧开后小火熬煮5min~8min，再兑入生抽和美极鲜，熬制3min~5min即成。			

4.3.4 酱料由辣椒粉、虾皮、酱油、大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、洋葱、香菜用热油调制而成，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	
虾皮	100	5	
酱油	250	12	
大豆油	1 000	47	
黄豆酱	20	1	可根据口味适量添加
豆瓣酱	20	1	可根据口味适量添加
洋葱	100	5	
香菜	100	5	
注：将辣椒粉、黄豆酱、豆瓣酱、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。			

4.3.5 蘸料所使用的配料应符合相关食品安全标准及有关的规定。

4.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪器具

5.1 烤具

5.1.1 烤锅宜选用炭烤锅，烤炭以竹炭为主，可选用菊花炭、木炭或机制炭，烤锅样式如图 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。地锅样式如图3所示。
- 5.1.3 室内烤肉烤锅宜配置油烟净化设备。



图3 地锅样式

- 5.2 配套工具
不锈钢夹子、剪刀。

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 2h 以上。
- 6.1.2 根据不同品质特点和成菜要求，将牛肉分割成上脑、肋扇、外脊、牛腩、里脊、三叉、胸口、燕翅、子盖等部位，分割部位如图 4 所示。

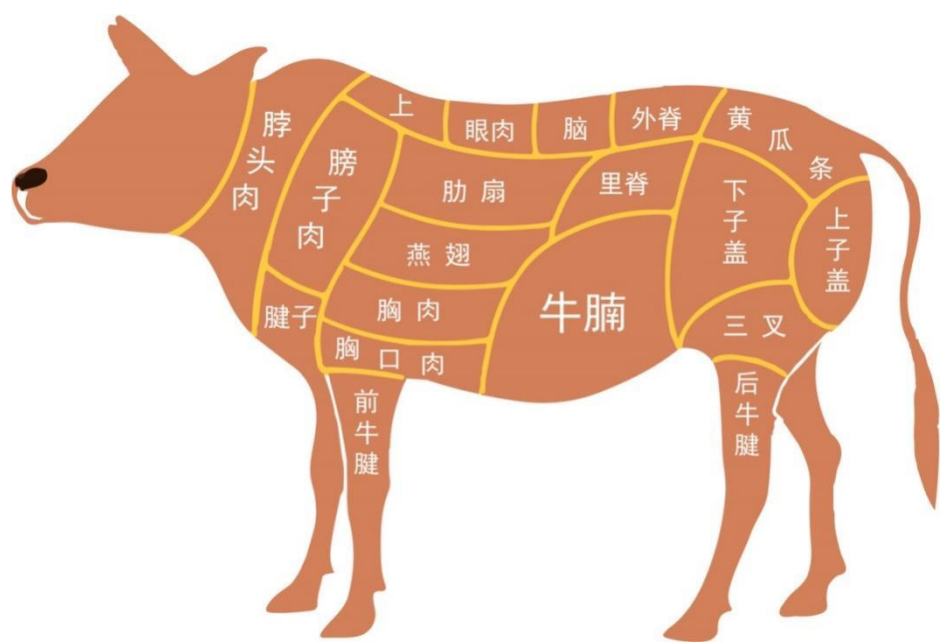


图4 牛肉分割部位图

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20cm，厚约2cm的大片，蘸稀料烤制或原味烤制。也可切成1.5cm~2cm左右方形肉粒，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.2.2 肋扇

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

6.2.3 外脊和里脊

切成1.5cm~2cm左右方形肉粒，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.2.4 胸口

切成长约8cm，厚约0.3cm的薄片，原味烤制。

6.2.5 燕翅

切成长约5cm、宽约5cm、厚约0.3cm的薄片，原味烤制或加拌肉料码味后烤制。

6.2.6 板腱

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

6.2.7 腱子芯

取前牛腱中心部位，切成0.5cm~1cm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10cm×10cm×5cm左右肉块，放入专业切片机（亦可手工），切成长约5cm，厚约0.3cm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、豆油、香菜、姜片、孜然、芝麻、苏子粉等充分搅拌后烤制。

6.2.9 其他烤品

6.2.9.1 牛心及牛腰

牛心切成长约5cm、厚约0.3cm的薄片，牛腰切为0.2cm~0.3cm薄片，加拌肉料码味后烤制。

6.2.9.2 蔬菜

清洗干净的香菜、菠菜、生菜、茼蒿、土豆片、地瓜片、茄子片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、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，待肉片底面稍变色、收缩时用夹子翻面烤制，烤至肉片油泡翻滚，两面变色、微硬，九成熟时即可蘸干料食用。

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其水分，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，所含油脂烤干时，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1min至颜色微黄后，翻面再烤1min至断生即可蘸干料食用。

注1：应根据不同原料品质特征，适时翻动肉片，使其受热均匀避免焦糊。

注2：最佳食用温度：65℃～75℃。

注3：最佳食用时间：肉品烤好至食用不超过3 min。

注4：食客可根据个人口味选择烤肉的生熟程度及相应蘸料。
