

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T XXXX—2024

龙江传统美食 双城杀猪菜

(征求意见稿)

联系单位：哈尔滨市标准化研究院

联系人：张劲男

联系方式：13684605015

电子邮箱：zjs123@126.com

2024 - XX - XX 发布

2024 - 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	2
4 菜品特点	2
5 原料要求	2
6 烹饪器具	3
7 预处理	3
8 烹饪技艺	4
9 感官指标	6
10 食用方法	7
11 卫生和安全要求	7

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部分可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省非物质文化遗产保护中心提出。

本文件由黑龙江省文化和旅游厅归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

杀猪菜起源于满族的祭祀活动，是满族民间传统美食。人们在年关、节庆、敬神、还愿时吃杀猪菜，往往是一家杀猪全族甚至全屯都来吃肉，共同祈福庆贺，具有团结、联谊、祝福的民族特色，因此，杀猪菜成为满族饮食文化的突出代表。

双城，又称双城堡，是满族发祥地之一，素有“南有辽阳府，北有双城堡”之说。双城不仅拥有悠久的历史，还有着丰富的美食文化。享誉全国的双城杀猪菜就是当地最具代表性的美食之一，其历史可追溯到1827年清朝道光时期。

传统的杀猪菜是把刚杀好的猪肉、骨棒等食材斩成大块放进锅里，加入水，放上盐，然后边煮边往里面加入切好的酸菜，等到肉烂菜熟后，再把灌好的血肠倒进锅内煮熟。如今，随着时代的发展和人们对美食的追求，双城杀猪菜在制法上已经有了很大改进，比如加入了更多的配料和调料，逐渐形成程式化、品牌化。其中，代表性品牌“兰棱满族杀猪菜”和“双城老韩甸杀猪菜”，历经几代传承，被列为黑龙江省非物质文化遗产民间传统美食名录，享有“龙江老字号”的美称。兰棱杀猪菜更是走出国门，入选2019大阪G20首脑峰会美食宴品鉴菜单。

双城杀猪菜不仅是一种美食，更是一种文化的传承和地方特色的展现。从标准化角度研究并规范双城杀猪菜的菜品制作技艺，一方面有助于传承和发展杀猪菜制作技艺，宣传推广具有龙江地方特色的饮食文化，以标准引领技术进步、促进经济发展；另一方面有助于规范餐饮服务市场，加强行业自律，推动其向标准化、品牌化发展，使双城杀猪菜成为黑龙江省的一张美食名片。

龙江传统美食 双城杀猪菜

1 范围

本文件界定了龙江传统美食双城杀猪菜的术语和定义，规定了双城杀猪菜的菜品特点、原料要求、烹饪器具、预处理、烹饪技艺、感官指标、食用方法、卫生和安全要求。

本文件适用于龙江传统美食双城杀猪菜的制作。

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 1445 绵白糖
 - GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
 - GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB/T 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 7652 八角
 - GB/T 8233 芝麻油
 - GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 - GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
 - GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分:猪副产品
 - GB/T 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - GB/T 18186 酿造酱油
 - GB/T 18187 酿造食醋
 - GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 - GB/T 30391 花椒
 - GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 - GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
 - NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
 - NY/T 1193 姜
 - SB/T 10371 鸡精调味料
 - SB/T 10415 鸡粉调味料
 - SB/T 10416 调味料酒
- 《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸菜

以应季优质龙江地产大白菜为原料，采用传统方法腌渍90 d以上加工制成的发酵蔬菜制品。

3.2

焐

将原料整块或切成大块，放入冷水锅中，经过调味或不调味，大火烧沸后，盖紧锅盖，转小火或微火，用半蒸半煮的加热方式使原料成熟的一种烹饪方法。

3.3

双城杀猪菜

双城地区形成的一道具有悠久历史传承和显著地方特色的传统美食，以新鲜猪肉及猪副产品、酸菜等为主要原料，采用焐、炖、蒸、煮等烹饪方法加工制作的，以原汤酸菜锅为主，搭配血肠等多种其他菜品组合成的系列菜的总称。

4 菜品特点

4.1 菜品以酸菜五花肉制作的原汤酸菜锅为主菜，其它菜品根据个人需要选择取舍。

4.2 杀猪菜的烹饪方式多样，烹饪时主要采用焐、炖、蒸、煮的制作技法。

4.3 选材广泛，全猪的不同部位，前槽肉、猪心、猪肝、猪肠、肚芯、猪血、骨棒等均可入菜。

4.4 原汤酸菜制作好后，以火锅形式出餐，并配上蒜泥味碟上桌，食用时可根据需要一直微火保温或反复加热，焐制好的肉类等亦可回锅加热。

4.5 原汤酸菜锅以外的其他菜品出餐时，根据食客需求可单独盛装或拼盘上桌。

4.6 食材用料新鲜，成品保留食材原本味道和营养成分，口感丰富。

5 原料要求

5.1 主料

5.1.1 宜选用以玉米、豆饼等主食原料饲喂，出栏养殖周期8个月以上的现杀生猪。

5.1.2 猪肉及猪副产品的选材应新鲜、无异味、无病变，并符合 GB 2707、GB/T 9959.3 和 GB/T 9959.4 的规定。

5.1.3 酸菜品质应符合 GB 2714 的规定。

5.2 调味料

5.2.1 精盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.2.2 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.2.3 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

5.2.4 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。

5.2.5 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

5.2.6 烤醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

5.2.7 香油：应符合 GB/T 8233 的规定。

- 5.2.8 糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.2.9 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.2.10 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.2.11 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 5.2.12 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.2.13 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 5.2.14 葱、蒜：应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.2.15 香菜：应符合 NY/T 743 的规定。
- 5.2.16 料酒：应符合 SB/T 1041 的规定。
- 5.2.17 胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.2.18 十三香：应符合 GB 31644 的规定。
- 5.2.19 自制料油、辣椒油应符合相关食品安全标准及有关规定。

5.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

6 烹饪器具

6.1 炉灶

燃气灶、燃油灶或电气灶均可。

6.2 炊具

6.2.1 铁（钢）锅

铸铁锅或不锈钢锅。

6.2.2 火锅

宜选用不锈钢或搪瓷材质的火锅。

6.3 量具

应选用符合国家规定的标准量具。

7 预处理

7.1 猪肉（骨）分割

将猪肉（骨）按不同的部位切（斩）成所需大小的肉块（骨段）。

7.2 内脏处理

根据内脏种类的不同采用对应方法进行恰当处理并清洗干净。

7.3 酸菜切丝

将酸菜切成4 mm宽的细丝，放入清水中洗净并攥干水分。

7.4 焯水

将切割好的肉、处理好的内脏等原料分别放入冷水锅中大火加热烧沸，用勺子不断撇去浮沫。根据制品加工需要控制焯水时间，将原料取出后用温水或冷水冲洗，去除残留的浮沫和杂质，沥水。

注：焯水过程中可能会根据需要放入葱、姜、料酒等。

8 烹饪技艺

8.1 原汤制作（以 50L 水为例）

50 L冷水中放入分割好的大块五花肉（以长30 cm、宽8 cm为宜）、带肉扇子骨（肩胛骨）、护心肉（罗隔肉）、大骨棒等食材25 kg，大火烧开后撇去浮沫，放入食盐250 g、姜片100 g、葱段100 g、八角50 g、花椒50 g、桂皮150 g，盖上锅盖转小火焗制45 min~60 min后，捞出肉、骨棒等食材，滤除杂质即成。

注1：护心肉下锅前需要用清水浸泡30 min以上，期间需换水多次直至没有血水渗出。

注2：不同部位的肉（骨）等食材在焗制时，其最佳捞出时间视肉块质地、大小和具体部位而定。

8.2 菜品制作

8.2.1 原汤酸菜锅（主菜）

取适量制备好的原汤倒入锅中，加入酸菜丝，小火炖制20 min，调入适量精盐、胡椒粉、鸡精等调味料搅拌均匀，待酸菜煮熟后，将酸菜和汤汁盛入火锅中，再摆入焗熟切好的五花肉片，大火烧至沸腾，即成。所用原料用量推荐配比见表1。

表1 原汤酸菜锅用料推荐配比（以 750g 酸菜为例）

原料名称	用量
原汤	1500 ml~2000 ml
酸菜丝	750 g
五花肉片	200 g
其他调味料	适量

8.2.2 血肠（以 500 g 猪血为例）

8.2.2.1 将过滤好的新鲜猪血 500 g、60℃原汤 500 g~600 g 分别倒入盆中，充分混合后加入盐 6 g、味精 3 g、鸡粉 2 g、葱末 4 g、姜末 2 g、香菜末 1.5 g、十三香 2 g 及少许自制料油搅匀。

8.2.2.2 取处理干净的直肠一根，一端用细线扎好，从另一端把搅拌好的猪血用漏斗灌入肠内，再将口扎好。

8.2.2.3 锅内放清水，水温烧至 65℃左右时，放入灌制好的血肠，小火煮 10 min 后盖上锅盖，关火焖 10 min。

注：煮制血肠过程中，当肠衣鼓起后，肠体内会有气泡出现，此时需扎破肠衣及时排气。

8.2.2.4 捞出血肠用凉水冲一下，再用快刀切掉线头，然后将血肠切成 1 cm 厚的片。

8.2.3 五花肉

将焯熟的五花肉块沾干水分后，横着筋纹切成约4 mm厚的肉片用于原汤酸菜锅中，亦可切成约2 mm厚的肉片蘸蒜泥食用。

8.2.4 拆骨肉

取焯熟的带肉扇子骨，顺着肉的纹理和结构，用手将肉从骨头上逐块撕下，撕成的肉块以长5 cm、宽1.5 cm为宜。

8.2.5 护心肉

将焯熟的护心肉沥干水分后切成约1.5 cm宽肉块。

8.2.6 大骨棒

将焯制好的大骨棒取出，骨髓部分朝上放置，并去除表面多余碎肉和碎骨片。

8.2.7 肠灌肉（以 500 g 梅花肉为例）

8.2.7.1 取梅花肉 500 g，顺着肉纤维方向切成细条（以 25 cm 长、3 cm 宽为宜），放入葱末 5 g、姜末 3 g、姜汁 1 g、精盐 15 g、味精 5 g、鸡粉 5 g、十三香 20 g 及自制料油少许，抓拌均匀，腌制 12 h 以上。

8.2.7.2 取已处理干净的 34 cm 左右猪大肠头，用细绳系扎好一端，再将腌制好的梅花肉条逐条塞入，灌满肠体后扎好封口。

8.2.7.3 冷水锅中放入肠体，大火烧至沸腾，转小火煮 40 min~45 min，再关火焖 30 min 即熟。

8.2.7.4 取出肠体沥干，切成厚 8 mm 的片。

8.2.8 血豆腐（以 500 g 猪血为例）

8.2.8.1 将新鲜猪血 500 g、60 ℃左右原汤 750 g 倒入瓷碗中，加入葱末 2 g、姜末 2 g、香菜末 2 g、盐 3 g、味精 2 g、鸡粉 2 g、十三香 5 g 及自制料油少许，搅拌均匀，然后碗上加盖或碗口覆盖保鲜膜并扎出若干小孔。

8.2.8.2 蒸锅中倒入清水，烧至沸腾，放上蒸屉（或篦子），再将盛猪血的碗放入，盖上锅盖，小火蒸 10 min~15 min 即熟。

8.2.8.3 开盖后，碗中撒入少量香菜碎、葱花段点缀。

8.2.9 手掰肝（以 1500 g 猪肝为例）

8.2.9.1 锅中倒入冷水，撒入葱段 50 g、姜片 20 g、花椒 10 g、八角 5 g、盐少许，再放入焯好的猪肝，大火烧开，撇除浮沫，盖上锅盖小火继续煮 30 min 左右，期间可用竹筷深扎猪肝，无血水冒出时即可关火。

8.2.9.2 捞出猪肝用冷水清洗外表，掰成约 2.5 cm 大小均匀的小块儿。

8.2.10 猪肚、猪心

8.2.10.1 将焯好的猪肚、猪心放入冷水锅中，撒入葱段、姜片、花椒、八角等调味品，大火烧开，撇除浮沫，盖上锅盖小火继续煮 40 min 左右，关火焖 10 min 捞出沥干。

8.2.10.2 将猪心切成 4 mm 厚的片，猪肚切成长 6.5 cm、厚 1 cm 的条。

8.2.11 猪尾、猪耳、猪舌

8.2.11.1 取刚焯好的猪舌，刮去其上的舌苔并剔除舌骨根，然后用水清洗干净。

8.2.11.2 锅中倒入冷水，放入猪舌和焯好的猪尾、猪耳，撒入葱段、姜片、花椒、八角等调味品，大火烧开，撇除浮沫，盖上锅盖小火炖40 min，关火焖20 min，捞出沥干。

8.2.11.3 猪尾切成3 cm小段，猪耳切成6 cm~8 cm长、0.5 cm~1.0 cm宽的条，猪舌切成4 mm薄片。

8.2.12 苦肠、肥肠

8.2.12.1 取焯好的苦肠、肥肠放入冷水锅中，撒入葱段、姜片、花椒、八角等调味品，大火烧开，撇除浮沫，盖上锅盖小火继续煮50 min左右，关火焖10 min捞出沥干。

8.2.12.2 苦肠切成4 cm小段，肥肠切成2.5 cm小段。

9 感官指标

双城杀猪菜感官指标见表1。

表2 双城杀猪菜（各菜品）感官指标

菜品名称	感官评价（要求）			检验方法
	外观	口感	杂质	
原汤酸菜锅 (主菜)	汤汁较清澈、菜丝粗细均匀、色泽微黄透亮、丝丝分明、肉片肥瘦相间、其他附加食材分量协调	浓香味，咸、鲜；酸菜味道纯正、汤汁酸度适中；酸菜微脆，肉片软糯、肥而不腻	无肉眼可见与成品无关的异物	通过目测、鼻闻、口尝进行检验 通过目测、鼻闻、口尝进行检验
血肠	粗细均匀，直径约5cm；切片截面发亮有光泽、无蜂窝孔、以呈碗状为佳	味道浓香、口感滑嫩细腻、肠皮韧弹		
五花肉	肉片厚薄均匀、肥瘦相间、色泽油润、切片均匀、摆盘整洁美观	固有的肉香味，入口软烂、肥而不腻、瘦而不柴		
拆骨肉	纤维松散、肉中带筋、撕的肉条大小适中、摆盘整洁美观	固有的肉香味，肉质软嫩、略带胶质		
护心肉	切块宽窄适中，色泽油亮、切块均匀、摆盘整洁美观	肉味鲜香、嚼感劲道		
大骨棒	骨髓饱满、骨肉松散易分离	骨带肉香，肉质软烂、肥而不腻、口感丰富		
肠灌肉	肠衣未破裂、灌装均匀、粗细适中，	肉嫩多汁、馥郁鲜香、无肠腥异味		
血豆腐	凝胶状质地、色泽油润，呈酱紫色或红棕色、内部光滑细腻	柔软滑嫩、入口即化，味道浓香		
手掰肝	掰的猪肝大小均匀、无碎渣	口感细腻、肝味十足、无刀锈异味		
猪肚、猪心	层次分明、纹理清晰	猪心肉紧而不硬，猪肚脆嫩、嚼感韧且弹，味道纯正、无其他异味		
猪尾、猪耳、猪舌	切条（块/片）大小适中，外形整齐	猪尾口感醇厚、肥而不腻；猪耳脆嫩不腻、富有弹性；猪舌软嫩多汁、肉质紧实		
苦肠、肥肠	切块大小适中，外形整齐	口感细腻、肥而不腻、嚼感劲道；口味纯正，无异味		

10 食用方法

10.1 原汤酸菜锅上桌后，宜先喝汤，再吃肉，最后吃酸菜。

10.2 食用骨棒时，需戴好一次性手套，宜先用吸管吸髓，再吃肉、啃筋。

10.3 食用过程中，可根据个人口味和喜好，选择适当时间点将自制的烤辣椒掰碎撒在酸菜锅中，炖煮几分钟后再品汤吃菜。

注：烤辣椒取材地产尖椒（青椒），经晒干自然变红后干燥保存，使用前除去表面杂质和灰尘，再用明火烤至微糊。

10.4 根据个人饮食习惯，菜品可直接食用或佐以蒜泥味碟蘸食。食用过程中，可将桌上渐凉的血肠、拆骨肉、肉灌肠等菜品烩入酸菜锅中进行加热或炖煮，再继续食用。

注：蒜泥味碟主要由捣制的蒜泥、少许盐、酱油、饮用水调制，亦可能会根据个人口味再酌情加入烤醋、糖、香油或自制辣椒油等进行调味。

10.5 菜品最佳食用温度以 60℃~75℃为宜。

11 卫生和安全要求

11.1 制作场地应符合 GB 31654 的相关规定。

11.2 灶具、器具的卫生要求应符合 GB 14934 的相关规定。

11.3 调味料中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的相关规定。

11.4 杀猪菜加工制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
