

ICS 67.120

X22

团 体 标 准

T/HNSZA 0001.1—2021

连锁湘菜 炊烟小炒黄牛肉 第 1 部分：菜肴烹调质量要求

2021-06-22 发布

2021-07-01 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 定义与术语.....	2
4 特征.....	2
5 要求.....	2
6 服务规范.....	3
7 检验规则.....	4
8 标识、容器与运送.....	4
附录 A（规范性）炊烟小炒黄牛肉配方（一份）	5

前 言

本文件 T/HNSZA0001—2021 炊烟小炒黄牛肉由若干部分构成，其结构如下：

——第 1 部分：菜肴烹调质量要求

——第 2 部分：陈坛剁辣椒加工质量要求

——第 3 部分：湘西黄牛采购、屠宰与配送规范

本部分为 T/HNSZA0001 的第 1 部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：炊烟餐饮管理有限公司、湖南津山口福食品有限公司、湖南赤松亭农牧开发有限公司、新晃老蔡食品有限公司、湖南省食品和工业产品生产许可审查中心。

本部分主要起草人：杨代明、陈然、戴宗、戴勇攀、陈楚奇、张多君、陈芳武、何丽华。

本部分为首次制定。

引 言

1 爆品的形成与连锁发展

炊烟创始人戴宗先生，1967年出生，毕业于湖南农学院茶叶专业，被分配到长沙茶厂工作。于1998年在衡阳创办“花明楼酒家”，主营高档湘菜，获得了经营餐饮业的经验后，于2005年迁至长沙更名为“戴家村”湖南土菜馆，一开业就成了长沙湘菜馆排队王，在长沙郊区新港镇开张的戴家村，顾客慕名开车来吃饭，停在路边的小轿车，足足排了两公里长队。这一发不可收拾，到2009年开了6家店，店店火爆，被多家权威媒体纷纷报道。

2008年年初，以杨代明为首的由老一代湘菜大师组成的湘菜产业化标准体系构建工程开启，于翌年年初发布了湘菜第一个地方标准《湘菜术语、命名与分类》；而2008年始于美国的次贷危机殃及全球，导致国内经济下滑，消费萎缩。科班出身的戴宗敏锐意识到餐饮发展趋势，决定于2009年开启探索湘菜餐饮连锁经营方式，将“戴家村”品牌升级为“炊烟食代”，以创建湘菜连锁经营新品牌，并在湖南餐饮行业率先实施全员股权激励机制，引进湖南农学院蔬菜专业毕业的年级同学陈然当总经理，启动培养、吸引适合于连锁化经营的优秀人才战略。2011年3月成立湘菜标准量化研发中心，引进软件技术人才，自主编程ERP餐饮管理软件系统，旗下直营的九家门店统一产品标准，原料由总部统一采购、统一配送，初步建立湘菜连锁经营总部平台；2012年9月开始第二步改革，实施全员计件计质绩效激励机制，导入三级质检体系，使公司品质管控上了新台阶。

2012年12月党中央发布关于改进工作作风密切联系群众的八项规定，直接扼杀了公款消费，开启了全民餐饮消费的新时代，在全国餐饮业一片萧条的2013年，炊烟食代则逆势发展，继续探索湘菜连锁经营的品牌发展之路。中国湘菜标准《第一分册 通用标准、大众湘菜标准》应时出版发行。2014年拓展渠道，从街区店拓展至商场店发展，签约长沙市雨花区德思勤综合体，“炊烟食代”第一家商场店火爆开业。2015年湖南省工商总局认定“炊烟食代”为湖南省著名商标，2016年建成面积超5000平米的中央厨房和供应链公司，“炊烟食代”更名升级为“炊烟时代”，十二家店引爆长沙各大购物中心，炊烟时代荣登大众点评必吃榜，成为老牌湘菜馆中的标杆。2018年6月炊烟推出全新招牌菜：炊烟小炒黄牛肉，引领湘菜升级，步入快速发展时期，一年连开六家店。至此，炊烟时代终于探索出一条以爆品引领品牌发展的战略路线，其成功模式被湖南餐饮业同行广泛认可或复制或参考，为湖南省地方标准《净菜加工技术通则》、《湘菜连锁经营技术规范》的制定与发布实施作出了巨大贡献。此期间，中国湘菜标准《第二分册 通用标准、大众湘菜标准》、《第三分册 地方湘菜标准》第1~5小册相继出版发行。

从此，炊烟湘菜连锁经营品牌建设一路高歌猛进：2019年6月炊烟做客湖南老牌综艺节目《天天向上》。2019年7月入选中国著名美食节目《向往的生活》。2020年1月成为湖南卫视2020年春晚年夜饭指定湘菜。2020年5月成为浙江卫视主力节目《王牌对王牌》的指定湘菜。2020年7月炊烟时代第21家门店步行街黄兴铜像店开业，成为湖南卫视/全球美食节目《中餐厅》指定湘菜。中国湘菜标准《第三分册 地方湘菜标准》第6~9小册、《第四分册 小吃湘菜标准》相继出版发行。

至此，炊烟餐饮管理有限公司用二十多年的时间经营、探索，审时度势直接切入消费升级时期的顾客需求点，集中所有的精力和资源，单点突破，终于练成炊烟小炒黄牛肉这道爆品：选放养800天左右湘西黄牛；自建供应链，挑选雪花、嫩肉、排腩、后腿、筋肉等部位优质牛肉，最快可4小时从屠宰场到达餐桌；明厨亮灶，大片薄切，新鲜现切，加上由陈坛剁辣椒调制的复合调味料，大火炒制30秒快速出锅；以独特的“铜牛带火”上菜，保留牛肉锅气和温度，慢慢烘焙出诱人的肉香。炊烟小炒黄牛肉于2018年4月研制完成，6月隆重推出，半年之内一举爆红，当年连开六家超市店，打造了炊烟“酸辣滑嫩、脆弹香爽”的风味特征，湘菜连锁餐饮企业争相推出小炒黄牛肉，推动和引领湘菜产业升级，连锁湘菜步入快速发展时期。直到2021年5月，省内已有30家连锁直营店，产值近4亿元，日需湘西黄牛肉1400千克和陈坛剁辣椒120千克，每日最多需屠宰18头湘西黄牛。今年5月1日首次走出省外，进攻餐饮业最难啃的上海市场，一举成功！

2 菜点典型形态示例



图片由炊烟餐饮管理有限公司提供

炊烟小炒黄牛肉 第1部分 菜肴烹调质量要求

1 范围

本标准规定了炊烟小炒黄牛肉的定义、特征、要求、试验方法、服务规范、检验规则和标识、包装与运送。

本标准适用于连锁湘菜炊烟小炒黄牛肉的制作出品及其供应链上定制的相关原辅料生产、加工与配送。

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 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 2716 食品安全国家标准 食用植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 21999 蚝油
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10416 调味料酒
- DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语及第1号修改单
- DB43/T 421.2 湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名及第1号修改单
- DB43/T 422 湘菜烹调技术基本操作规范
- DB43/T 470 净菜加工技术通则
- DB43/T 566 餐饮计量规范
- DB43/T 1634 湘菜连锁经营技术规范

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对桓仁红松籽、桓仁大榛子、岫岩辽五味子、新晃黄牛肉、朱湖糯米实施地理标志保护产品专用标志的公告》（总局2009年第127号公告）

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对清流黄羊、铜官陶瓷、玲珑茶、萝岗甜橙、盘县火腿实施地理标志产品保护的公告》（2012年第135号）

3 定义与术语

DB43/T 421.1、DB43/T 422、DB43/T 470 和 DB43/T 1634 所规定的术语与定义适用于本标准，以下定义亦适用于本标准。

3.1

炊烟小炒黄牛肉

以 2 龄及以上新鲜的湘西黄牛肉或新晃黄牛肉为主料，经腌渍、加陈坛剁辣椒及香辛料生炒而成的动物性畜肉类热菜。

4 特征

4.1 原辅料特征

4.1.1 湘西黄牛肉或国家地理标志保护产品新晃黄牛肉：应为 2 龄及以上，符合 T/HNSZA 0001.3 的要求。

4.1.2 陈坛剁辣椒：应采用陈坛水封 1 年及以上的剁辣椒，符合 T/HNSZA 0001.2 的要求。

4.2 烹饪技术特征

烹调方法为生炒。

4.3 菜肴风格特征

4.3.1 味型：酸辣风味。

4.3.2 菜肴特征：酸辣滑嫩、脆弹香爽。

4.4 盛装器具特征

采用专利号 ZL:2020302747311 制作的刻印炊烟小炒黄牛肉字样的铜牛底座及炊烟釉下彩的 12 寸异型碟（见引言图片）。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 湘西黄牛肉或新晃黄牛肉应符合 GB 2707 及 GB 31650 要求。

5.1.2 陈坛剁辣椒应符合 GB 2714 要求。

5.1.3 小米椒、蒜丁、大蒜叶应新鲜无腐烂、无虫蛀、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

5.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。

5.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。

5.1.6 白醋应符合 GB 2719 的要求。

5.1.7 猪油应符合 GB 10146 要求。

5.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。

5.1.9 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

按 DB43/T 470 的要求，将黄牛肉切成 1 厘米厚 5 厘米长的肉片，加料酒、白醋、蚝油、复合调味料腌制入味 10 分钟；大蒜叶洗净切段，待用。

5.2.2 生炒

猪油加热至六成热，加蒜丁、小米椒、陈坛剁辣椒复合炒料炒香，再加黄牛肉、大蒜叶翻炒 30 秒出锅，装盘即可。

5.3 感官要求

感官要求应符合表 2 规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	装盘讲究，具美感	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色 泽	深红	
质 地	鲜嫩、脆弹	
风 味	酸辣、滑嫩、香爽	
杂 质	无正常视力可见异物	

5.4 品质要求

品质指标应符合表 3 规定。

表 3 品质指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	2.5	按GB 5009.44测定
脂肪/（g/100g） ≤	20	按GB 5009.6第一法测定
模糊辣度/°M	2~4	按相应的标准检验

5.5 安全要求

应符合 GB 2726 的要求，菜品制作过程中不得使用食品添加剂。

5.6 卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.7 净含量

符合 DB43/T 566 的要求。

6 服务规范

6.1 工作人员应穿工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。进入工作

区前洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服、帽，仪容仪表整洁，不留长指甲、不戴首饰、不露出长发。

6.2 服务员应清晰地报出菜肴名称，亮出标识，并熟悉其菜肴特征和制作过程。

6.3 如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

7 检验规则

7.1 出菜检验

每道菜肴出厨房前应通过感官检验合格方可上菜。

7.2 验收检验

顾客是感官指标的验收检验员之一。

7.3 仲裁检验

当顾客与供菜方对菜品的质量、安全发生异议时，双方共同协商解决，协商不成，应封样提请有资质的食品质量安全检验机构进行仲裁检验。

8 标识、容器与运送

8.1 标识

菜肴标识应完整、准确、醒目和易于识读，菜肴名称应符合 DB43/T 421.2 的规定。标注内容包括菜肴名称、执行标准号。

8.2 容器

陶瓷食具容器应符合国家质检总局 2012 年第 135 号公告及 GB 4806.4 的要求。

8.3 上菜

菜品制作好后要及时上桌并使用蜡烛保温，保证菜品的食用温度和口感。

附录 A
(规范性)

炊烟小炒黄牛肉配方(一份量)

- A.1 主料：湘西黄牛肉 210g。
- A.2 调料：大蒜叶 40 克，蒜丁 30 克，陈坛剁辣椒 20 克，小米椒 20 克，蚝油 10 克，料酒 5 克，白醋 2 克。
- A.3 助料：猪油 120 克。
-