

团 体 标 准

T/YCCY 001----2021

---

## 阳城传统老火锅制作规范

2021 - 03 - 20 发布

2021 - 05 - 31 实施

阳城县餐饮行业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由阳城县餐饮行业协会提出并归口。

本标准起草单位：阳城县餐饮行业协会。

本标准主要起草人：张学锋、郑付山、李云鹏、董杨锋。

# 阳城传统老火锅制作规范

## 1 范围

本标准规定了阳城传统老火锅的术语和定义、原材料要求、烹饪器具、制作工艺、烹饪要求、加工过程卫生及人员要求。

本标准适用于阳城传统老火锅的制作、加工过程。

## 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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16153	饭店（餐馆）卫生标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5461	食用盐
GB 18186	酿造酱油（生抽、老抽）
GB13103	色拉油卫生标准
GB 19777	醋
GB18406.1	葱
GB/T 30391	花椒

GB/T 7652	八角
GB 14963	蜂蜜
SB/T 10416	料酒
GB/T 7901	胡椒粉
SB/T 10277	鲜鸡蛋
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T9959	鲜、冻猪肉及猪副产品
GB1047	大白菜
SB/T10371	鸡精调味料
GB/T23587	红薯粉条

### 3 术语和定义

阳城传统老火锅：广泛流传于阳城范围内，它采用阳城十大碗宴席中的部分食材原料结合阳城高端冶金技术做成的特色铁制火锅器皿，采用边加热边食用边续汤的独特用餐方式。是民间百姓招待亲朋好友的标配地标美食。

### 4 原材料，

原材料应符合相关标准要求。

### 5、烹饪器皿

5.1阳城传统铁质老火锅或砂火锅

5.2机制木炭

## 6、制作工艺

### 6.1 毛头丸

#### 6.1.1 食材

主料：细红薯粉条500克

辅料：红萝卜丝15克、葱花15克、姜末10克、淀粉50克

调料：十三香5克、盐10克、味精8克、鸡粉7克、胡椒粉10克

#### 6.1.2 制作方法

- 1) 粉条用凉水浸泡3小时，焯水过凉，切10厘米长的段；
- 2) 红萝卜切三厘米长的丝；
- 3) 将粉条放在盆中加入红萝卜丝、淀粉、盐、十三香、味精、胡椒粉搅拌均匀，捏成三厘米大小的团放在盘中上蒸箱蒸7分钟；

### 6.2 烧肉

#### 6.2.1 食材

主料：五花肉1000克

调料：蜂蜜50克，花椒10克，八角10克，葱段20克、姜片15克、盐15克、老抽5克、耗油10克。

#### 6.2.2 制作方式

- 1) 将处理干净的五花肉改成十厘米宽的方块，
- 2) 锅中加入清水，放入五花肉，花椒，八角，葱，姜，煮30分钟捞出控水；
- 3) 用干净的抹布将肉皮上的水份擦干净，抹上蜂蜜。
- 4) 起锅烧油至六成热，放入五花肉，将肉皮炸至枣红色捞出；
- 5) 五花肉晾凉后切成五厘米长的大片；
- 6) 锅内烧油，下入葱、姜、八角、花椒炒香，放入烧肉片翻炒出香味，加入老抽翻炒至待颜色均匀后加水，调味，炖煮二十分钟至软烂，盛出备用

### 6.3 肉丸

#### 6.3.1 食材

主料:后腿肉1000克，姜30克，蒜20克，鸡蛋两个，小粉600克

调料:食盐35克，十三香10克，花椒面8克，

#### 6.3.2 制作方式

- 1) 将后腿肉切小块，姜洗净，放蒜一起剁成肉泥；
- 2) 剁好的肉馅加盐，十三香，花椒面，大料面，鸡蛋搅拌均匀；
- 3) 小粉加水浸泡后加入肉泥搅拌均匀；
- 4) 锅中倒入食用油，烧至五成热时，将拌好的馅挤成丸子，逐一下入油中，炸至金黄，捞出控油；

## 6.4 传统老火锅

### 6.4.1 食材

主料：鸡蛋2颗、红薯粉条200克、白菜500克

辅料：高汤、葱丝5克、香菜段5克、葱末姜末蒜片各5克；

调料：盐10克、味精5克、胡椒粉5克、生抽5克

### 6.4.2 制作方式

- 1) 锅中加水下入鸡蛋煮熟捞出后剥皮备用；
- 2) 红薯粉条加水泡软备用；
- 3) 白菜改刀切菱形片，锅中放油加入葱末姜末炒香下入白菜加调味炒香出锅放入火锅中铺匀；
- 4) 将毛头丸铺在炒好的白菜上，
- 5) 将猪肉丸子铺在毛头丸上；
- 6) 将泡好的粉条切10厘米段均匀的铺在猪肉丸上；
- 7) 将烧好的五花肉片一片叠一片均匀的铺在粉条上；
- 8) 将鸡蛋一切两半，蛋黄朝上对称的放在锅中点缀；
- 9) 高汤加入盐、味精、胡椒粉调味后加入火锅中，加盖；
- 10) 将烧红的木炭加入火锅中间进行加热；
- 11) 火锅加热后，将葱丝、香菜段撒在肉片上即可；