**洛阳市地方标准**

**《洛阳传统名吃烹饪技艺 洛宁蒸肉》**

**编制说明**

一、编制背景

洛宁蒸肉，由来已久。相传宋朝洛宁有个朱姓县官，此人受贿，徇私枉法，其治下的洛宁民不聊生。老百姓对他敢怒不敢言，无可奈何。当时，衙门外开饭馆的师傅心明如镜，尚且有侠义之情，想为老百姓出口恶气。他发明一种吃食叫“绳绑捆猪吃”，“猪”即暗讽“朱”的意思。他把猪肉切成片，剁成末，用薄面皮包裹后缠上粉条。粉条代表绳子，意为把“朱”绳捆索绑，剁成肉酱。消息传出，百姓心花怒放，都想去啃“朱”几口，出出心中闷气。就这样，一传十，十传百，这家餐馆生意[兴隆](http://shop.bytravel.cn/produce/index1322.html)。一天，朱县官也来吃“绳绑”，饭馆师傅忙抓把面撒在上面，盖上蒸笼。因为味香扑鼻，县官就问笼中是什么吃食，师傅说是蒸肉，馋的县官直流口水，大叫：“快快，把笼揭开，让老爷吃点蒸肉！”

洛宁蒸肉由五花猪肉片、猪中排骨、大葱、粉条、面酱、调料、面粉搅拌，笼蒸而成。即是节日盛馔，也是待客佳品。洛宁蒸肉，食之香而不腻，余味无穷。多为家做自食，为洛宁乃至豫西地方名吃之一。目前，由于洛宁家家户户都时常做蒸肉，饭店内经营蒸肉较多，部分蒸肉烹饪水平较低，影响了传统名吃的声誉，为更好地传承地方特色小吃，特制订本标准。

**二、起草过程**

本标准由洛宁县市场监督管理局提出，为保证编写质量，市场管理局组织专业人员负责标准编制。由于洛宁蒸肉家喻户晓，老百姓都会做蒸肉，又有各自的风味和特色，市场管理局选择有代表性的单位为起草单位，确定由县市场管理局标准化科牵头，联合洛阳职业技术学院、洛宁县城区憨憨刘餐饮店、洛宁县城区六玲小吃店、洛宁县城区梅同文小吃店、洛宁县城区雅可喜小吃店负责洛宁蒸肉地方标准的起草。

编写组深入店面，通过收集有关资料、观摩烹饪流程、听取餐馆技术负责人对烹饪工艺的介绍，现场品尝鉴定等方法确定标准内容，确保了编写的科学性和实用性，编写组在反复沟通基础上，形成了标准草案。

**三、主要技术条款的确定**

1、设施设备

本标准编写的主要任务是对烹饪技艺予以规范，烹饪涉及到必备的设施设备，如灶具和炊具，加热方式等，其他的，作为一般餐饮店所应具备的条件，不再赘述。

2、主要技术内容

（1）主料。洛宁蒸肉的质量和风味如何，决定于两个因素，一是辅料，二是拌制方法。洛宁蒸肉所有主料鲜猪肉和猪中排，主要取自豫西丘陵山区饲养的家猪，应使用当天宰杀的新鲜猪肉和猪排。

蒸肉辅料（调味料）。蒸肉的味道与所用的调味料关系很大，洛宁蒸肉经过长期的发展演变，已经成多种风味，不同的家庭和餐馆，所用的调味料品种和配比不尽相同，调味料的处理与使用方式也有区别，各具特色，这也是洛宁蒸肉遍及洛宁家家户户的魅力所在。编制标准，既不能硬性规定使用某一配方一一列出（涉及商业秘密），也不能硬性规定使用某一配方（妨碍事物发展），只能提出大家基本都使用的几种调味料品种。

（2）主料处理。各餐馆处理主料的方法大致相同，将五花猪肉切成片，排骨和葱分割成小段，清洗干净沥水进行腌制；粉条（最好使用红薯粉条）浆软浇油、拌玉米面，擀制略大于蒸笼篦子的馍皮（面皮）。

（3）拌肉使用的调味料一般为大茴、小茴、花椒、丁香、月桂（香叶），白芷、香砂、桂皮、肉扣、草果、毕卜、三奈。不同的饮食习惯可根据口味区别选配使用，但必须是国家允许使用的调味料，使用炒制调味料时，可预先在不加油的锅内将生料文火干炒，炒香后磨成粉末。

（4）上笼热蒸。将拌制好的粉条、五花肉片、排骨和葱段依次排铺在放好馍皮的蒸篦上，放在铁锅上大火蒸制1个小时左右，随后小火温锅。

（5）感官要求。蒸熟后的蒸肉，香气四溢，粉条晶莹透亮，肉和排骨香且肥而不腻，清香可口，肉质柔嫩，鲜香可口，营养丰富，色香味俱佳。

（6）加工过程的卫生要求，应符合GB 14881的规定。

**四、征求意见情况**

该标准形成草案后，及时上报市市场监管局标准化科，再次修改后形成目前征求意见稿。

**五、实施标准的建议**

该地方标准发布后在洛阳市标准化行政主管部门官网和“洛阳市标准化公共服务平台”免费对外公开。该地方标准属于推荐性标准，鼓励各餐馆执行，以期提高烹饪水平。同时，标准批准发布部门也会根据官大餐馆和消费者的意见，适时对标准进行修订。

标准编写组

2020年7月13日