ICS 67.040
CCS X 10

DB3505

福 建 省 泉 州 市 地 方 标 准

DB3505/T 23—2024

泉州小吃 牛肉羹制作技艺

Quanzhou snacks—Making technique specification of Quanzhou Beef Soup

2024 - 12 - 27 发布　　2025 - 03 - 27 实施

泉州市市场监督管理局
泉州市文化广电和旅游局　发布

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 原辅料要求 1
5 制作流程 2
6 品质特色 2
7 食用建议 2
8 卫生要求 3
参　考　文　献 4

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。

本文件由泉州风味小吃同业公会提出。

本文件由泉州市文化广电和旅游局归口。

本文件起草单位：泉州好成财餐饮管理有限公司、泉州市标准化研究所、泉州风味小吃同业公会、泉州市市场监管综合监测与技术保障中心。

本文件主要起草人：黄财成、林清山、张雅虹、林志杰、陈浩、李晓榆、陈培榕、陈小红。

引　言

牛肉羹是起源于福建泉州的一道传统特色美食，属于闽菜系。泉州牛肉文化的诞生与兴起，追溯起来也是“海丝”印记之一。泉州在唐朝时就成为世界四大口岸之一，是“海上丝绸之路起点”，宋元时代发展到了顶峰，成为世界海洋贸易的中心，各国商人都涌入并聚集到此，各种宗教文化、饮食文化和民俗风情也随着漂洋过海来到泉州。其中，信奉伊斯兰教的波斯人、阿拉伯人带来了他们的牛肉文化、各类牛肉小吃配方和制作技艺，并在漫长的历史进程中渐渐演变成一种具有泉州地方特色的名小吃。

泉州牛肉羹采用传统的手工制作技艺，依靠人工来搅拌抓打牛肉是最重要的一道工序，极为考验制作师傅的体力和经验。人工搅拌牛肉需持续半小时以上，并根据牛肉的弹性、天气情况等因素调整抓打时间，同时为防止牛肉发硬，中间不可久停。手工制作的牛肉表面有光亮度，富有黏性，煮好的牛肉羹入口筋道爽口，鲜而不腥，汤稠淳正，香而不腻，保持着牛肉的原汁原味。

2016 年，泉州小吃制作技艺 （牛肉食品） 经泉州市人民政府批准列入泉州市第五批市级非物质文化遗产代表性项目名录，项目编号：Ⅷ-24。

为更好地保护和弘扬泉州传统小吃文化，顺应时代创新发展，传承和发展泉州牛肉羹的制作技艺，依照《中华人民共和国非物质文化遗产法》，特制定本文件，旨在规范传统的泉州牛肉羹制作流程、发掘和弘扬泉州传统文化。

泉州小吃　牛肉羹制作技艺

1　范围

本文件规定了泉州小吃牛肉羹制作的术语和定义、原辅料要求、制作流程、品质特色、食用建议、卫生要求。

本文件适用于泉州牛肉羹的制作和食用建议。

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 2717　食品安全国家标准　酱油

GB 2720　食品安全国家标准　味精

GB 2721　食品安全国家标准　食用盐

GB 4806.1　食品安全国家标准　食品接触材料及制品　通用安全要求

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 14934　食品安全国家标准　消毒餐（饮）具

GB/T 17238　鲜、冻分割牛肉

GB 31654　食品安全国家标准　餐饮服务通用卫生规范

GB/T 34321　食用甘薯淀粉

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泉州牛肉羹　Quanzhou Beef Soup

以新鲜牛后腿肉、食用甘薯淀粉（俗称地瓜粉）为主要原料，配以辅料、适量调味料经传统工艺加工而成的牛肉食品。

4　原辅料要求

4.1　牛肉应符合 GB/T 17238 的要求。

4.2　地瓜粉应符合 GB/T 34321 的要求。

4.3　酱油应符合 GB 2717 的要求。

4.4　食用盐应符合 GB 2721 的要求。

4.5　味精应符合 GB 2720 的要求。

4.6　加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.7　其他材料应符合食品安全国家标准及相关要求。

5 制作流程

5.1 预加工

5.1.1 将牛肉剔去筋膜，顶着肉纹切成薄片或条状，置于容器中。

5.1.2 将调好比例的酱油、盐、清水，分数次加入切好的牛肉中，反复搅拌抓打 30min～45min，使牛肉充分吸收水分，至肉质呈现黏性。为防止牛肉发硬，抓打过程中不可久停。

5.1.3 抓打牛肉时应注意环境温度变化。当室温高于 20℃时，若牛肉在抓打中升温较快，应调整操作方式，以保证牛肉羹口感。

5.1.4 在腌制好的牛肉中分数次加入地瓜粉，用手反复抓拌，使地瓜粉与牛肉充分融合，牛肉表面光亮，即形成牛肉羹生坯。

5.2 煮汤

在锅中放清水，调入适量的酱油、味精、盐、生姜丝。汤底烧沸后，将牛肉羹生胚分小块逐一下锅，中途不应搅拌。待牛肉羹浮出水面，将地瓜粉与水按比例调制成淀粉糊，倒入锅中推匀勾芡，煮沸后即可出锅。

5.3 盛装

选择适当的容器，将切好的姜丝放入容器底部，盛入煮好的牛肉羹，撒上适量葱花或香菜。牛肉羹分量应与容器容量相协调。菜品形态示例见图 1。

图 1 牛肉羹形态示例图

6 品质特色

6.1 牛肉呈条块状、软嫩爽滑；汤色黄亮，清澈而浓郁。

6.2 肉质筋道爽口、鲜而不腥；汤稠淳正，香而不腻。

7 食用建议

7.1 最佳食用时间：从出锅至食用，以不超过 10 min 为宜。

7.2 食用牛肉羹，可搭配咸饭、牛排、肉粽等，食用体验更丰富。

8 卫生要求

8.1 制作过程卫生要求应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
8.2 烹饪工具、与食品接触的材料均应符合 GB 4806.1 的要求。
8.3 盛装餐具应符合 GB 14934 的要求。

参 考 文 献

[1] 《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告[2018]12 号)