

ICS 67020  
CCS X11

# T/YCCY

## 阳城县餐饮行业协会团体标准

T/YCCY 007—2022

---

### 阳城生汆丸子汤制作规范

Yangcheng pork ball soup

2022 - 05 - 31 发布

2022 - 06 - 01 实施

---

阳城县餐饮行业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原材料及要求 .....	1
5 设备与工具 .....	2
6 制作工艺 .....	2
7 盛具 .....	2
8 卫生要求 .....	2

## 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。

本文件由阳城县餐聚家乐餐饮管理有限公司提出。

本文件由阳城县餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：阳城县餐饮行业协会、阳城县聚家乐餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：张学锋、李云朋、原志强。

# 阳城生汆丸子汤制作规范

## 1 范围

本标准规定了阳城生汆丸子汤的术语和定义、原材料、制作工艺、卫生和储存要求。  
本标准适用于阳城生汆丸子汤的制作。

## 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	14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T	5461-2016	食用盐	
GB/T	8233-2018	芝麻油	
GB/T	8884-2017	食用马铃薯淀粉	
GB/T	9959.2-2008	分割鲜、冻猪瘦肉	
GB/T	30383-2013	生姜	
GB/T	39438-2020	包装鸡蛋	
NY/T	1053-2018	绿色食品	味精
DB46/T	33-2004	胡椒粉	
DB2101/T	0038—2021	日光温室香菜生产技术规程	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 阳城生汆丸子汤 Yangcheng pork ball soup

阳城生汆丸子汤是以猪瘦肉为主料，经加工后用汆的烹饪方法制作而成，是阳城县的一道传统美食。

## 4 原材料及要求

### 4.1 原材料

猪瘦肉 150g、清鸡汤 1000g、生姜 10g、香菜 10g、鸡蛋 100g、盐 11g、味精 5g、胡椒粉 10g、芝麻油 5g、马铃薯淀粉 5g。

### 4.2 要求

- 4.2.1 猪瘦肉应符合 GB/T 9959.2-2008 的规定；
- 4.2.2 生姜应符合 GB/T 30383-2013 的规定；
- 4.2.3 香菜应符合 DB2101/T 0038—2021 的规定；
- 4.2.4 鸡蛋应符合 GB/T 39438-2020 的规定；
- 4.2.5 盐应符合 GB/T 5461-2016 的规定；
- 4.2.6 味精应符合 NY/T 1053-2018 的规定；

- 4.2.7 胡椒粉应符合 DB46/T 33-2004 的规定；
- 4.2.8 芝麻油应符合 GB/T 8233-2018 的规定；
- 4.2.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884-2017 的规定。

## 5 设备与工具

阳城生汆丸子汤通用设备和工具及用途见表一。

表1 阳城生汆丸子汤制作通用设备和工具及用途

通用设备和工具	用途
加工设备：案板、菜刀	原料加工
冷藏设备：冰箱、冰柜等	冷藏、冷冻
保鲜工具：保鲜膜、保鲜盒	保鲜
烹饪加工设备和用具：炒灶、炒勺、汤锅、品尝勺、蒸笼等	烹饪加工
计量和测量工具：克称、电子称台、测温勺、高温温度计、计时器等	计量、测量

## 6 制作工艺

### 6.1 食材

主料：猪瘦肉150g；清鸡汤1000g；  
 辅料：生姜10g、香菜10g、鸡蛋100g、马铃薯淀粉5g；  
 调料：盐11g、胡椒粉10g、味精5g，芝麻油5g。

### 6.2 制作方法

表2 制作方法

名称	制作步骤
制作肉馅	(1) 将猪肉剔去筋膜，剁成泥状备用； (2) 生姜切末、香菜切末，将鸡蛋蛋清和蛋黄分离备用； (3) 将肉泥中依次加入清水5g，放入蛋清、姜末5g搅拌均匀，再加入盐3g、胡椒粉5g，顺时针搅拌上劲备用。
制作鸡蛋糕	(1) 将分离的蛋黄中加入10ml水、马铃薯淀粉5g搅拌均匀，倒入盘中放蒸笼蒸熟后取出，晾凉后切成菱形薄片备用。
初加工	(1) 锅中加入清水2L，加热至90°后将肉馅挤成直径约1cm的小丸子依次下锅，煮熟后捞出备用。
烹饪	(1) 另起锅加入鸡汤1000g，放入姜末5g、丸子、烧开后加入盐8g、味精5g、胡椒粉5g调味。
成品	(1) 取盛具放入香菜10g、芝麻油5g、鸡蛋糕，最后将做好的丸子汤倒入即可。

## 7 盛具

宜选用直径20CM左右的汤盆。

## 8 卫生要求

阳城生汆丸子汤制作卫生要求应符合GB 14881的规定。

附录 A  
(资料性)  
阳城生汆丸子汤



---