

ICS 11.020

CCS C 05

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1351—2026

壮味潜羊烩制作技术规程

Technical code of practice for cooking Zhuangwei Qianyang Hui

2026 - 06 - 26 发布

2026 - 07 - 02 实施

广西标准化协会 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 工艺流程 1

5 制作工艺 2

6 成品感官 3

7 记录和文件管理 3

附录 A（资料性） 壮味潜羊烩原辅料用量配比表..... 4

附录 B（资料性） 盛盘示例..... 5

参考文献 6

前 言

本文件参照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。

本文件由广西国际壮医医院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西国际壮医医院、马山县柏曼酒店投资管理有限公司、广西南宁李景生技术咨询工作室、广西南宁食堂苑餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：李龙春、李运容、利泉强、李魏、李琳、凌凯民、庞兴元。

壮味潜羊烩制作技术规程

1 范围

本文件界定了壮味潜羊烩的术语和定义，确立了壮味潜羊烩制作程序，规定了壮味潜羊烩制作技术中的工艺流程、制作工艺、成品感官和档案记录等要求，描述了制作过程信息的追溯方法。
本文件适用于脾肾阳虚，气血不足的人群食用的壮味潜羊烩制作。

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/T 1534 花生油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GH/T 1172 姜
- SB/T 10416 调味料酒
- DB45/T 1987 地理标志产品 马山黑山羊

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

壮味潜羊烩 Zhuangwei Qianyang hui

以黑山羊羊排为主料，加入“桂十味”肉桂、八角、龙眼肉及“区域特色药材”五指毛桃及砂仁、当归、生姜、甘草、大枣，经焯水、炒制、焖制等工艺烹饪而成的，具有壮味特色的药食同源菜肴。

4 工艺流程

工艺流程见图1。



图1 壮味潜羊烩制作工艺流程图

5 制作工艺

5.1 原辅料选择

5.1.1 主料

宜选择山地放养，活羊体重在为30 kg~40 kg之间，经宰杀后符合GB 2707规定的黑山羊，宜选用羊排部位。宜选择符合DB45/T 1987规定的马山黑山羊。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 药材：

- 选择符合《中华人民共和国药典》（2025年版）当归项下规定的当归中药饮片；
- 选择符合《中华人民共和国药典》（2025年版）肉桂项下规定的肉桂中药饮片；
- 选择符合《中华人民共和国药典》（2025年版）砂仁项下规定的砂仁中药饮片；
- 选择符合《中华人民共和国药典》（2025年版）龙眼肉项下规定的龙眼肉中药饮片；
- 选择符合《中华人民共和国药典》（2025年版）甘草项下规定的炙甘草中药饮片；
- 选择符合《中华人民共和国药典》（2025年版）大枣项下规定的大枣中药饮片；
- 选择符合国卫办食品函〔2014〕205号、广西卫健委（2024）第12号公告及GB 2762、GB 2763的五指毛桃；
- 选择符合GB/T 7652规定的八角；
- 选择成熟适度、无腐烂、色泽正常且符合GH/T 1172规定的生姜。

5.1.2.2 选择符合GB 5749规定的生活饮用水。

5.1.2.3 调味料：

- 选择符合GB/T 1534规定的花生油；
- 选择符合GB 2717规定的酱油；
- 选择符合GB/T 21999规定的蚝油；
- 选择符合GB 2721规定的食用盐；
- 选择符合SB/T 10416规定的料酒；
- 选择符合GB/T 20882.5规定的麦芽糖；
- 其他调味料应符合国家食品安全的有关规定。

5.1.2.4 其他辅料应符合国家食品安全的有关规定。

5.2 原辅料预处理

5.2.1 初加工

5.2.1.1 按附录A原辅料用量配比备好原料，将黑山羊羊排及当归、肉桂、八角等辅料清洗干净。

5.2.1.2 将清洗干净的当归、肉桂、八角、砂仁、龙眼肉、五指毛桃、炙甘草、大枣装入药材包中，绑好袋口，用40℃~50℃的温水浸泡10 min~15 min，备用。

5.2.2 切配

5.2.3 羊排肉

将羊排肉切成 $(2\pm 1)\text{ cm}\times (4\pm 1)\text{ cm}$ 均匀小块。

5.2.4 生姜

切片，厚度为2 mm~3 mm。

5.2.5 焯水

将羊排块与生姜、料酒一起放入锅中焯水，焯好后捞起沥干水分，备用。

5.3 炒制

将锅洗净烧至锅内无水分残留，加入焯水处理的羊排块，中火翻炒至羊排表面无明显水汽冒出后盛出备用，重新起锅，热锅倒入花生油后，大火热油至100℃~130℃或油面微微冒烟，加入生姜、羊肉，大火炒制5 min~10 min至羊肉外表颜色微黄。

5.4 焖制

锅中加入开水没过羊肉，将泡好的药材包连同浸泡药材的水一起加入锅中，常压小火焖制30 min后，按附录A原辅料用量配比加入食用盐、酱油、蚝油、麦芽糖调味，在常压下焖制30 min~60 min后或高压下焖制至上气10 min~15 min后，大火收汁至汤汁浓稠即可。

5.5 盛菜装盘

将羊肉置于盘中，捞起汁淋入羊肉表面。装盘后宜保温食用，盛盘样式见附录B。

6 成品感官

6.1 色泽

具有黑山羊羊排自身特有肉色，色泽棕黄光亮。

6.2 香味

具有黑山羊肉自身特有肉香，融合了肉桂、八角、五指毛桃的香味。

6.3 滋味

咸甜适口。

6.4 形态

羊排块均匀，整齐美观。

6.5 口感

肉质有一定的韧性与弹性，无柴硬、软烂现象。

7 记录和文件管理

应符合GB 31654的规定。

附 录 A
(资料性)
壮味潜羊烩原辅料用量配比表

表A. 1给出了壮味潜羊烩原辅料用量配比表。

表A. 1 壮味潜羊烩原辅料用量配比表

原料类别	名称	重量 (g)
主料	黑山羊羊排	2 000±100
辅料	生姜	50±5
	当归	5±1
	肉桂	5±1
	砂仁	9±1
	龙眼肉	10±1
	五指毛桃	10±1
	炙甘草	3±1
	大枣	13.5±1.5
	八角	3.5±0.5
	花生油	50±10
	酱油	40±10
	蚝油	25±5
	食用盐	12.5±2.5
	麦芽糖	25±5

附 录 B
(资料性)
盛盘示例

图B. 1给出了壮味潜羊烩的盛盘样式。



图B. 1 壮味潜羊烩盛盘样式

参 考 文 献

- [1] 国家药典委员会编. 中华人民共和国药典: 2025年版, 一部[S]. 中国医药科技出版社, 2025
 - [2] 国家药典委员会编. 中华人民共和国药典: 2025年版, 四部[S]. 中国医药科技出版社, 2025
 - [3] 广西壮族自治区壮药质量标准. 第二卷(2011年版)
 - [4] 广西壮族自治区卫生健康委员会, 广西壮族自治区市场监督管理局, 广西壮族自治区中医药管理局. 关于公布《广西地方特色食品中使用的中药材品种目录(第一批)》的公告. 2024年第12号[Z]. 2024-12-13
 - [5] 国家卫生计生委办公厅. 关于五指毛桃有关问题的复函. 国卫办食品函(2014)205号[Z]. 2014-03-13
 - [6] 中华人民共和国卫生部. 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知: 卫法监发(2002)51号[A/OL]. (2002-02-28) [2026-06-02].
-

中华人民共和国团体标准

壮味潜羊烩制作技术规程

T/GXAS 1351—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究