

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 084—2024
T/QLY 240—2024

贵州小吃 糍粑豆干

Glutinous Rice Cake Stuffed with Dry Tofu_Guizhou Snack

2024 - 12 - 18 发布

2024 - 12 - 21 实施

贵州省预制菜产业协会
贵州旅游协会

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 原料及要求	1
5 烹饪设备与工具	2
6 制作工艺	2
7 盛装	2
8 感官要求	2
9 最佳食用时间	3

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这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、毕节职业技术学院、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州大学饮后勤管理处食服务中心、贵阳雅园饮食集团、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、贵阳地铁物业管理有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司、贵州亮欢寨餐饮娱乐有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司、贵阳四合院饮食有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：宋艳艳、周英波、刘永飞、彭婧、刘哲睿、吴茂钊、夏雪、李翌婧、杨波、胡文柱、王涛、任艳玲、张智勇、张建强、龙凯江、王利君、娄孝东、潘绪学、刘福全、李思亮、周远昌、梅恒义、王小海、李显成、李正光、刘海风、潘正芝、薛颖、胡吉愿、杨绍宇、刘志忠、欧洁、杨通州、吴笃琴、黎力、俸千惠、胡林、樊筑川、雁飞、王德璨、徐启运。

本文件为首次发布。

引 言

0.1 菜点源流

糍粑豆干是别具一格的传统小吃。软糯糍粑包裹着香韧豆干、脆嫩折耳根和脆香糊辣，这样的完美结合，形成独特而美妙的口感。糍粑绵密细腻，豆干富有嚼劲，两者相互映衬，使得整个小吃既有层次感又富有变化。经过精心煎炸烤烹，糍粑豆干散发出诱人的香气，让人垂涎欲滴。无论是作为休闲小食还是主食搭配，它都能带来别样的味蕾享受。糍粑豆干以其独特的口感和风味赢得了广大食客的喜爱，同时也承载着地域文化的特色。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 糍粑豆干 周远昌制作 潘绪学摄影

贵州小吃 糍粑豆干

1 范围

本标准规定了贵州小吃 糍粑豆干烹饪技术规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于贵州小吃 糍粑豆干的烹饪。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
SB/T 10416 调味料酒
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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
NY/T 1193 姜
DB52/T 1751 黔菜 术语

3 术语和定义

DB52/T 1751界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料及要求

4.1 主配料

- 4.1.1 白糯米糍粑 500 g。
- 4.1.2 豆腐干 100 g。
- 4.1.3 折耳根 50 g。
- 4.1.4 苦蒜 25 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 油辣椒 30 g。
- 4.2.2 糊辣椒面 30 g。
- 4.2.3 盐 3 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.4 白糖 2 g。
- 4.2.5 花椒面 2 g。
- 4.2.6 酱油 8 ml。
- 4.2.7 陈醋 2 ml。
- 4.2.8 熟猪油 50 ml。

4.3 料头

- 4.3.1 蒜米 8 g。
- 4.3.2 葱花 5 g。

T/GZYZC 084—2024

T/QLY 240—2024

4.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪设备与工具

5.1 设备

木甑子、煮锅、平底锅及配套工具。

5.2 工具

木槽。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 白糯米用温水浸泡6 h以上，淘洗，控水；放入木甑子中，上沸水锅中蒸制30 min熟透，取出倒入木槽内，打成糍粑状，待用。

6.1.2 豆腐干、折耳根、苦蒜分别洗净，切成细粒状，混合放入盛器内加油辣椒、糊辣椒面、花椒面、盐、白糖、酱油、陈醋、葱花调成豆干馅料，静置1 h。

6.2 加工

6.2.1 制作出来的糯米热糍粑，分取出50 g左右，并压成圆饼状，包入豆干馅料，将封口捏合，逐个晾干，制成半成品。

6.2.2 食用时，使用平底锅或电饼铛，放入食用油烧热，将糍粑豆干半成品烙至外皮发黄，内熟且烫时，装入盘内即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆平盘、长方平盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

表面略黄，馅料多彩。

8.2 香味

油润鲜香，香气诱人。

8.3 口味

五味俱全，香鲜可口。

8.4 质感

质地脆糯，诱人魅力。

9 最佳食用时间

从小吃出品装盘后，至食用时间不超过30 min为宜，最佳食用温度以常温为宜。



全国团体标准信息平台

T/GYZC 084—2024

T/QLY 240—2024