

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 090—2024
T/QLY 246—2024

贵州小吃 贵州酸汤粉

CuisineRice Noodles in Sour Soup, Guizhou Style_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 烹饪设备与工艺 2

6 制作工艺 2

7 盛装 2

8 感官要求 2

9 最佳食用时间与温度 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：龙凯江、吴玫、吴茂钊、夏雪、李翌婧、杨波、胡文柱、王涛、张智勇、张建强、娄孝东、潘绪学、刘永飞、彭婧、宋艳艳、周英波、刘哲睿、李正光、刘海风、潘正芝、薛颖、胡吉愿、王利君、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

源自黔东南深山的地道美食，以其独特的酸辣风味和丰富的口感，受到食客们的喜爱。制作时以米粉为主料，搭配特制红酸汤；酸辣适中，香气扑鼻。酸汤中融入了多种天然香料，新鲜的蔬菜、猪肝、肉圆子、鹌鹑蛋和加有折耳根的糊辣椒蘸水，使得整碗粉味道醇厚且层次丰富。既增添了口感，又丰富了营养，深受当地人和游客们的喜爱。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州酸汤粉 龙凯江制作 张先文摄影

贵州小吃 贵州酸汤粉

1 范围

本文件规定了贵州小吃—贵州酸汤粉的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于贵州小吃 贵州酸汤粉的烹饪。

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 半干米粉（或半干宽粉）200 g。
- 4.1.2 肉圆子 50 g。
- 4.1.3 榨菜肉丝 30 g。
- 4.1.4 肝片 15 g。
- 4.1.5 熟鹌鹑蛋 2 个。
- 4.1.6 时蔬 40 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 猪筒子骨 1000 g。
- 4.2.2 黄豆芽 300 g。
- 4.2.3 毛辣角红酸酱 1000 g。
- 4.2.4 盐 30 g。
- 4.2.5 味精 0.5 g。
- 4.2.6 鸡精 1 g。
- 4.2.7 胡椒面 0.5 g。
- 4.2.8 木姜籽 5 g。
- 4.2.9 木姜籽油 0.5 ml。

T/GZYZC 090—2024

T/QLY 246—2024

4.2.10 熟猪油 15 ml。

4.2.11 白酸汤 8000 ml。

4.3 料头

4.3.1 姜块 80 g。

4.3.2 大葱段 100 g。

4.3.3 葱花 2 g。

4.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪设备与工艺

5.1 设备

汤锅、砂锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 将筒子骨治净，放入汤锅中，注入白酸汤，烧沸，撇去浮沫；下入姜块、大葱段、黄豆芽、木姜籽，用中小火熬至 40 min；再放入毛辣角红酸酱，再熬至 30 min，捞出渣料，保持酸汤的温度，待用。

6.1.2 半干米粉或半干宽粉按分量逐个挽成结。

6.2 加工

砂锅置煲仔炉上，舀入毛辣角红酸汤，下入预制好的猪肉圆子煮至断生；放入半干米粉或半干宽粉烫熟，调入盐、味精、鸡精、胡椒面，同时加时蔬、猪肝片略烫，关火；加榨菜猪肉丝、熟鹌鹑蛋，淋入熟猪油、木姜籽油，撒上葱花；食用时，配按个人口味自由调制糊辣椒面、烧青椒、酱油、陈醋、花椒面，制成蘸水碗蘸食即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

砂锅。

7.2 盛装方式

倒入、码装、灌汤。

8 感官要求

8.1 色泽

汤色红亮，米粉洁白。

8.2 香味

鲜香四溢，粉嫩爽滑。

8.3 口味

配哨鲜香，酸鲜味美。

8.4 质感

脆嫩滑爽，热气腾腾。

9 最佳食用时间与温度

自粉装入砂锅中，最佳食用时间不超过8 min为宜，最佳食用温度以57℃~75℃为宜。



全国团体标准信息平台

T/GYZC 090—2024

T/QLY 246—2024