

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 086—2024
T/QLY 242—2024

贵州小吃 鸡枞蕨仁面

Noodles with Collybia Albuminosa and Barley_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、兴仁大酒店、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：张智勇、刘纯金、陈宇达、王利君、吴茂钊、夏雪、李翌婧、杨波、胡文柱、王涛、任艳玲、张建强、龙凯江、娄孝东、潘绪学、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、宋艳艳、周英波、刘永飞、彭婧、刘哲睿。

本文件为首次发布。

引 言

0.1 菜点源流

薏仁面条、油炸鸡枞菌皆是兴仁特产。古法制作的鸡枞混合薏仁面拌食，咸鲜辣香，口感筋道，风味突出。实为特色小吃佳品，游客能在黔西南州兴仁地区品尝到这道独特的小吃产品，它能让你耳目一新。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 鸡枞薏仁面 张智勇、陈宇达制作 潘绪学摄影

贵州小吃 鸡枞蕙仁面

1 范围

本文件规定了贵州小吃鸡枞蕙仁面的原料及数量、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鸡枞蕙仁面的烹饪。

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 小白壳蕙仁面条 500 g。
- 4.1.2 当地野生鸡枞菌 100 g。
- 4.1.3 糯米粉 300 g。
- 4.1.4 绿豆芽 50 g。
- 4.1.5 海带 50 g。
- 4.1.6 黄瓜 50 g。
- 4.1.7 胡萝卜 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 辣椒酱 30 g。
- 4.2.2 盐 1 g。
- 4.2.3 白糖 3 g。
- 4.2.4 酱油 6 ml。
- 4.2.5 陈醋 8 ml。
- 4.2.6 辣椒油 15 ml。
- 4.2.7 花椒油 5 ml。
- 4.2.8 香油 3 ml。

T/GZYZC 086—2024

T/QLY 242—2024

4.2.9 鸡枞菌油 5 ml。

4.3 料头

4.3.1 蒜米 10 g。

4.3.2 葱花 5 g。

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

煮锅及配套工具。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 将鸡枞菌洗净并控干水分，放入五成热的油锅中慢慢炸收，呈现微黄色，离火浸泡冷却，待用。

6.1.2 薏仁面条煮断生，用香油拌匀上笼蒸熟，取出晾凉。

6.1.3 海带、黄瓜、胡萝卜分别切成丝，跟绿豆芽一起氽水晾凉，备用。

6.2 加工

6.2.1 将薏仁凉面条放入盘底，将氽过水的海带丝、黄瓜丝、胡萝卜丝、绿豆芽一起放到上面，再放入炸好的鸡枞菌。

6.2.2 取一个调料钵分别放入鸡枞菌油、辣椒油、盐、白糖、酱油、陈醋、花椒油、蒜米、辣椒酱等调成酱汁，淋入盘内的面上，撒上葱花即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆碗、凹盘。

7.2 盛装方法

码装、浇淋。

8 感官要求

8.1 色泽

色彩亮丽，诱人食欲。

8.2 香味

菌香浓郁，拌香鲜美。

8.3 口味

咸鲜辣香，口感筋道。

8.4 质感

面条劲道，鸡枞野香。

9 最佳食用时间

从出锅装碗，最佳食用时间以不超过15 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 086—2024

T/QLY 242—2024