

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 099—2024
T/QLY 249—2024

贵州小吃 鸡丝豆花面

Tofu Noodles with Shredded Chicken_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：贵阳地铁物业管理有限公司、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：刘永飞、彭婧、刘福全、李思亮、周远昌、梅恒义、王小海、李显成、吴茂钊、夏雪、李翌婧、杨波、胡文柱、王涛、任艳玲、吴玫、张智勇、张建强、龙凯江、娄孝东、王利君、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、刘哲睿。

本文件为首次发布。

引言

0.1 菜点源流

融合了鲜美的鸡肉味与脆爽的面条，融会了贵州人对美食的匠心思考。绿豆芽、鸡丝、脆哨、嫩豆花、面条组成的一碗汤面。清汤、黄面、红哨、绿葱花、白豆花美不胜收，色美味香；汤浓面爽口，流行于贵阳及周边城市，专门店或者肠旺面馆里的特色，多为24小时经营，是面食宵夜大众广泛选择。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 鸡丝豆花面 李显成、刘福全制作 潘绪学摄影

贵州小吃 鸡丝豆花面

1 范围

本文件规定了贵州小吃 鸡丝豆花面的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件准适用于贵州小吃 鸡丝豆花面的烹饪。

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 鸡蛋面 150 g。
- 4.1.2 鸡脯 100 g。
- 4.1.3 豆花 150 g。
- 4.1.4 泡哨 30 g。
- 4.1.5 脆哨 10 g。
- 4.1.6 油炸花生米 10 g。
- 4.1.7 绿豆芽 15 g。
- 4.1.8 筒子骨 1000 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 食盐 1 g。
- 4.2.2 味精 0.5 g。
- 4.2.3 胡椒面 0.5 g。
- 4.2.4 热鲜汤 300 ml。
- 4.2.5 红油 25 ml。

T/GZYZC 099—2024

T/QLY 249—2024

4.3 料头

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、宽水锅及配套设备。

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，敲破，放入汤锅中，注入清水加姜块、黄豆芽，加盐熬制鲜汤。

6.1.2 鸡脯肉洗净，投入骨头鲜汤锅中，煮至熟透，捞出，晾凉。

6.1.3 熟鸡脯肉撕成丝状制成鸡丝哨子。

6.2 加工

6.2.1 宽水锅烧沸，下鸡蛋面煮至透心，同时下入绿豆芽略烫，混合捞出并控水，装入面碗中；放入豆花、熟鸡丝、泡哨、脆哨，加盐、胡椒面，舀入热鲜汤，淋入红油，撒入葱花即成。

6.2.2 食用时，在餐桌上按个人口味添加酱油、陈醋、盐、味精等。

7 盛装

7.1 盛装器皿

面碗。

7.2 盛装方式

装入、码装、灌汤。

8 感官要求

8.1 色泽

汤色鲜红，面条淡黄。

8.2 香味

香气扑鼻，肉哨豆香。

8.3 口味

油而不腻，回味悠长。

8.4 质感

面条脆爽，豆花细腻。

9 最佳食用时间与温度

自面装入面碗中，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 099—2024

T/QLY 249—2024