

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 100—2024
T/QLY 250—2024

贵州小吃 肉片圆子粉

Rice Noodles with Sliced Pork and Meat Balls_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、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、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：刘福全、李思亮、周远昌、梅恒义、王小海、李显成、杨波、胡文柱、王利君、吴茂钊、夏雪、李翌姝、王涛、任艳玲、张智勇、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、王德琛、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

风行数十年的肉片圆子粉、叉烧圆子粉，因外来叉烧口味的差异和制作的不方便，以及糖友的增加，现仅存肉片圆子粉，作为店名的专门店，在小吃街上的专门经营，长久不衰。特别是专制的圆子，早已装瓶外卖。细腻原味的肉片，酥脆持久不软的圆子，滑爽的宽粉，以及一大碗清汤点缀着绿白相间的葱花，一口汤、一簇粉，一片肉、一颗圆子的送入口中，不断地轰炸着味蕾，如同短短几分钟，体验中春夏秋冬般，身心同事感受着四季的舒适，甚好，甚好！

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 肉片圆子粉 刘福全、李思亮制作 潘绪学摄影

贵州小吃 肉片圆子粉

1 范围

本文件规定了贵州小吃—肉片圆子粉的原料及数量、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 肉片圆子粉的烹饪。

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 油酥肉圆子 60 g。
- 4.1.2 瘦肉熟片 25 g。
- 4.1.3 半干宽粉 150 g。
- 4.1.4 筒子骨 1000 g。
- 4.1.5 鸡蛋 2 个。

4.2 调味料

- 4.2.1 食盐 1 g。
- 4.2.2 胡椒面 0.5 g。
- 4.2.3 熟猪油 10 ml。
- 4.2.4 热鲜汤 250 ml。

4.3 料头

葱花3g。

4.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

T/GZYC 100—2024

T/QLY 250—2024

5 烹饪设备与工艺

5.1 设备

汤锅、炖锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 筒子骨洗净，砍对半放入汤锅内，注入清水，加姜块、黄豆芽，熬制成热鲜汤。

6.1.2 选用猪后腿净瘦肉，洗净；切成小块状，投入热鲜汤中煮至熟透，捞出；冷却后切成薄薄的肉片，待用。

6.1.3 选用肥三瘦七的猪后腿肉，洗净；剁成肉末，加姜米、盐、胡椒面、鸡蛋搅至有黏性为宜，挤成大小一致的肉圆子，放入油锅中炸至金黄色熟透，捞出，装入盛器中，舀入鲜汤中浸泡，待用。

6.2 加工

6.2.1 宽水锅烧沸，下入半干宽粉烫至透心，控水，装入粉碗内；放入瘦肉熟片，放入盐、胡椒面，加油酥肉圆子，舀入热鲜汤，撒入葱花，淋入熟猪油。

6.2.2 食用时，可根据自己的口味，在餐桌上自由添加青大蒜、糊辣椒面、油辣椒、盐、酱油、陈醋、味精、花椒粉等。

7 盛装

7.1 盛装器皿

粉碗。

7.2 盛装方式

装入、码装、灌汤。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽明亮，米粉洁白。

8.2 香味

味浓飘香、香气扑鼻。

8.3 口味

汤清味厚、肉嫩鲜香。

8.4 质感

软糯绵长，口感细腻。

9 最佳食用时间与温度

自面装入粉碗中，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 100—2024

T/QLY 250—2024