

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 102—2024
T/QLY 198—2024

贵州小吃 白酸汤米豆腐

Rice Tofu in White Sour Soup__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、张学光、吴玫、吴茂钊、夏雪、李翌婧、杨波、胡文柱、王涛、任艳玲、刘永飞、彭婧、张智勇、张建强、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、王利君、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

米豆腐，既可当作小吃，也可作为佐酒菜，最常见的制作方法是凉拌。凯里地区常常将米豆腐用未调配的白酸汤原汤，放入米豆腐，简单调味制作成冷凉酸汤菜，这是米豆腐的另类食法，既是餐前开胃菜，又是酒后解酒佳肴。白酸汤米豆腐用地方制作的白酸汤与主料同时体现在冷菜里来命名，采用浸泡的烹调方法制作，酸辣味型，价廉物美，开胃解渴，清热消暑，爽口清凉，是夏秋季节一道解暑佳肴。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 白酸汤米豆腐 龙凯江、张学光制作 潘绪学摄影

贵州小吃 白酸汤米豆腐

1 范围

本文件规定了贵州小吃—白酸汤米豆腐的原料及数量、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 白酸汤米豆腐的烹饪。

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和T/GYZC 001（T/QLY 006）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 米豆腐 250 g。
- 4.1.2 折耳根 30 g。
- 4.1.3 小米椒 15 g。
- 4.1.4 鱼蓼 8 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 西红柿酱 30 g。
- 4.2.2 食盐 3 g。
- 4.2.3 味精 0.5 g。
- 4.2.4 鸡精 1 g。
- 4.2.5 鲜木姜籽 5 g。
- 4.2.6 白酸汤 650 ml。

4.3 料头

- 4.3.1 蒜米 5 g。
- 4.3.2 姜米 3 g。

T/GZYZC 102—2024

T/QLY 198—2024

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

钵盆及配套工具。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

- 6.1.1 把米豆腐切成2 cm大小一致的丁状。
- 6.1.2 折耳根、小米椒分别洗净，切成颗粒状。
- 6.1.3 鲜木姜籽拍破。
- 6.1.4 鱼蓼洗净。

6.2 加工

- 6.2.1 取一钵盆，注入白酸汤，加盐、味精、鸡精调好底味，再放入折耳根粒、小米辣粒、姜米、蒜米、鲜木姜籽搅拌均匀，用密封盖或保鲜膜封口，放入置于冷藏内保鲜3 h制成酸汤味汁。
- 6.2.2 将米豆腐块装入凹形的盘内，舀入酸汤味汁，撒入糊辣椒面、鱼蓼即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆碗、凹盘。

7.2 盛装方式

堆装、浇淋。

8 感官要求

8.1 色泽

米黄亮丽，色彩缤纷。

8.2 香味

米香清幽，酸润细品。

8.3 口味

汤汁酸鲜，糊辣味浓。

8.4 质感

解酒佳肴，开胃爽口。

9 最佳食用时间与温度

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