

ICS 67.020

CCS X 22

T/KLPX

# 凯里市烹饪饭店行业协会团体标准

T/KLPX 27-2025

## 凯里酸汤脆皮猪脚烹饪技术规范

2025—11—08 发布

2025—11—08 实施

凯里市烹饪饭店行业协会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 主辅料及调料 .....	2
5 烹饪设备与器具 .....	3
6 制作工艺 .....	3
7 要求 .....	4

## 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。

本文件由黔东南州商务局提出。

本文件由凯里市烹饪饭店行业协会归口。

本文件起草单位：黔东南州商务局、凯里市烹饪饭店行业协会、黔东南民族职业技术学院、贵州嘎玛传说餐饮发展有限公司、黔东南鱼米阳光餐饮服务有限责任公司、凯里市黄牛王大排档店、贵州金厨餐饮管理服务服务有限公司、凯里市鸿杨苗侗寨石锅鱼店。

本文件主要起草人：杨通明、陈清清、杨武芹、潘明武、杨建、姜魁、潘仕琪、杨林、王炳维、杨昌富、吴传美、潘福勇、潘福军、潘银国、李林仙、杨通明、孙启芳、杨元茂、杨小山、杨占伟、曹高。

本文件授权黔东南州食品生产经营主体使用。

# 凯里酸汤脆皮猪脚烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了凯里酸汤脆皮猪脚烹饪技术规范的术语和定义、主辅料及调料、烹饪设备与器具、制作工艺、要求。

本文件适用于凯里酸汤脆皮猪脚的加工烹制。

## 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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 22556 豆芽卫生标准
- GB/T 30383 生姜
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GH/T 1193 番茄
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- DBS52/ 056 食品安全地方标准 酸汤
- DBS52/ 063 食品安全地方标准 醪糟（甜酒）
- DB52/T 977 贵州辣椒
- DB52/T 1751 黔菜 术语

## 3 术语和定义

DB52/T 1751 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 凯里酸汤

是凯里市及周边地区一种具有独特风味的传统食品，以番茄、鲜红辣椒或以大米、小麦、大豆等为主要原料，经微生物发酵而成。

3.2

**凯里酸汤脆皮猪脚**

以凯里酸汤、猪脚为主料，经过煮、炸、炖等工艺加工而成的菜肴。

4 主辅料及调料

4.1 凯里酸汤

应符合 DBS52/ 056 的规定。

4.2 猪脚

应符合 GB 2707 的规定。

4.3 酸菜

应符合 GB 2714 的规定。

4.4 青辣椒

应符合 DB52/T 977 的规定。

4.5 豆芽

应符合 GB 22556 的规定。

4.6 西红柿

应符合 GH/T 1193 的规定。

4.7 生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

4.8 猪油

应符合 GB 10146 的规定。

4.9 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.10 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.11 鸡精

应符合 SB/T 10371 的规定。

4.12 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.13 食醋

应符合 GB 2719 的规定。

#### 4.14 料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

#### 4.15 醪糟（甜酒）

应符合 DBS52/ 063 的规定。

#### 4.16 碳酸氢钠（小苏打）

应符合 GB 1886.2 的规定。

#### 4.17 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.18 其他辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

### 5 烹饪设备与器具

#### 5.1 炉灶

燃气灶、电磁炉等。

#### 5.2 炊具

砂锅、不锈钢锅等。

#### 5.3 器具

菜墩、刀具、勺、碗等。

#### 5.4 计量器具

选用符合国家相关规定的计量器具。

### 6 制作工艺

#### 6.1 主辅料及调料配比

##### 6.1.1 主料

凯里酸汤汤料 2000mL、猪脚 1200g。

##### 6.1.2 辅料

植物油 100g、酸菜 100g、豆芽 100g、西红柿 50g、生姜 50g、猪油 20g、青辣椒 30g、香菜 15g、香葱 15g。

##### 6.1.3 调料

食用盐 20g、鸡精 15g、味精 10g、料酒 10g。

## 6.2 初加工

6.2.1 用凯里酸汤和水（或高汤）按一定比例调制，添加生姜、味精、鸡精、食用盐等调料，熬制成凯里酸汤汤料。

6.2.2 猪脚洗净冷水下锅，加入葱、姜片、料酒煮至八成熟，捞出扎孔。

6.2.3 白醋、小苏打制成脆皮水（或用醪糟汁），均匀抹在猪脚表皮，再抹上食用盐，晾干。

6.2.4 锅内倒入植物油，油温烧至 3~4 成热，放入猪脚中小火炸至表皮金黄。

6.2.5 炸好的猪脚斩块，小火慢炖至熟。

6.2.6 酸菜、木姜子、香菜、香葱、西红柿、青辣椒洗净。酸菜、青椒切节，西红柿切块，香菜、小葱切粒。

## 6.3 加工

6.3.1 凯里酸汤汤料装入器皿，加入经初加工的脆皮猪脚、豆芽、酸菜、木姜子、西红柿、青辣椒煮熟，撒上香菜、香葱即成。

6.3.2 配以蘸水。

## 7 要求

### 7.1 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	汤色红亮、猪脚皮呈金黄色
气味	汤鲜味美、酸香味醇
口味	鲜香可口、酸辣不燥
质感	皮脆肉嫩、劲道爽口

### 7.2 卫生要求

应符合GB 31654以及相关规定要求。