

T/JXCY

团 体 标 准

T/JXCY 020—2020

介休名菜 定阳炒三鲜  
烹饪工艺规范

2020 - 09 - 01 发布

2020 - 10 - 01 实施

介休市餐饮旅游饭店行业协会 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 原料及数量 .....	1
4.1 原材料 .....	1
4.2 调味料 .....	1
5 烹饪器具 .....	2
5.1 工具 .....	2
5.2 炉灶 .....	2
5.3 炊具 .....	2
6 制作工艺 .....	2
6.1 刀工 .....	2
6.2 烹调 .....	2
7 装盘 .....	2
8 质量要求 .....	2
8.1 色泽形态 .....	2
8.2 香味 .....	2
8.3 口味 .....	3
8.4 质感 .....	3
9 最佳食用时间 .....	3
附录A（规范性附录） 菜品图片 .....	4

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2020要求的规则起草。

本标准由介休市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由介休市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位：介休市餐饮旅游饭店行业协会，山西省三晋又一村餐饮有限公司。

本标准主要起草人：王晓俊、强卫忠、宋龙、程瑜。

本标准为首次发布。

# 介休名菜 定阳炒三鲜烹饪工艺规范

## 1 范围

本标准规定了介休名菜·定阳炒三鲜烹饪工艺规范的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于介休名菜·定阳炒三鲜的烹制。

## 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。

T/JXCY 001 介休名菜基本术语

## 3 术语和定义

T/JXCY 001规定的术语和定义适用于本标准。

## 4 原料及数量

### 4.1 原材料

- a) 精红肉 200 克
- b) 葱 30 克
- c) 蒜 20 克
- d) 香菜 80 克
- e) 干红辣椒 15 克
- f) 鸡蛋 60 克
- g) 玉米淀粉 30 克

### 4.2 调味料

- a) 食盐 3 克
- b) 鸡粉 2 克
- c) 蚝油 5 克
- d) 醋 8 克
- e) 老抽 4 克
- f) 色拉油 20 克
- g) 辣椒油 15 克

## 5 烹饪器具

### 5.1 工具

切片刀、肉墩。

### 5.2 炉灶

宜选用燃气灶。

### 5.3 炊具

宜选用直径50cm钢锅。

## 6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略。

## 7 装盘

盛装器皿：宜选用10寸圆盘。成品炒三鲜图片见附录A。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽形态

丝丝利落，红、绿、黄、白交相辉映。

### 8.2 香味

肉香扑鼻。

### 8.3 口味

味道鲜咸、辣度适中。

### 8.4 质感

滑嫩、爽口。

## 9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过15分钟为宜，食用温度70℃为宜。

全国团体标准信息平台

附录 A  
(规范性附录)  
菜品图片

