

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 031—2021

## 时尚黔菜 山菌肉饼鸡烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of simmered chicken with mountain mushroom and meat pie—the Guizhou cuisine in vogue

2021 - 09 - 28 发布

2021 - 10 - 01 实施



## 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 烹饪设备与工具 .....	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。

本文件由贵州省文化和旅游厅、贵州省商务厅提出。

本文件由贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州鼎品智库餐饮管理有限公司、贵州雅园饮食集团、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司·黔味源、贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州盗汗鸡餐饮策划管理有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、遵义市红花岗区烹饪协会、兴义市追味餐饮服务有限公司、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、省级·市级钱鹰名师工作室。

本文件主要起草人：吴茂钊、吴泽汶、俸千惠、胡林、刘公瑾、洪钢、王涛、任艳玲、刘黔勋、杨波、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、杨学杰、吴文初、杨欢欢、肖喜生、李翌嫻、夏雪、潘正芝、范佳雪、欧洁、钱鹰、古德明、黄永国、张智勇、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、潘绪学、高小书、梁伟、孙武山、陈克芬、何花、邓一、樊嘉、王德璨、徐启运、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、梵筑川、雁飞、宋伟奇、杨娟、任玉霞。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

位列贵州农村产业革命12产业第二位的食用菌，是林下经济的典型与发展趋势，与同为农业特色优势产业的家禽和畜肉结合，产生了很多地道黔味菜。流行于世的山菌肉饼鸡，鲜香醇浓，清雅飘香。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 山菌肉饼鸡 胡林制作 潘绪学摄影



# 时尚黔菜 山菌肉饼鸡烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了时尚黔菜山菌肉饼鸡烹饪技术规范的原料及数量、烹饪设备工具与器皿、制作工艺、装盘、感官要求、最佳食用时间与温度。

本文件适用于时尚黔菜山菌肉饼鸡的加工烹制，烹饪教育与培训教材。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 18672 枸杞

GB/T 30383-2013 生姜

NY/T 455 胡椒

NY/T 836 竹荪

T/QLY 002 黔菜 术语和定义

## 3 术语和定义

T/QLY 002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 放养土鸡 1 只（1500 g）。
- 4.1.2 鲜猪肉 400 g。
- 4.1.3 地星宿 30 g。
- 4.1.4 鲜竹荪 100 g，应符合 NY/T 836 的规定。
- 4.1.5 黄丝菌 50 g。
- 4.1.6 虫草花 50 g。
- 4.1.7 姬松茸 100 g。
- 4.1.8 刷把菌 200 g。
- 4.1.9 红枣 5 颗，应符合 GB/T 5835 的规定。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 盐 6 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 胡椒粉 2 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.3 枸杞粉 3 g，应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.2.4 党参粉 3 g。

### 4.3 料头

4.3.1 姜块 25 g, 应符合 GB/T 30383-2013 的规定。

4.3.2 香葱 15 g, 应符合 NY/T 744 的规定。

### 4.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 5 烹饪设备与工具

### 5.1 设备

汤锅及配套设备。

### 5.2 工具

菜墩、刀具等。

## 6 制作工艺

### 6.1 初加工

6.1.1 土鸡宰杀治净, 斩成块状, 放入沸水锅中氽水, 捞出冲净。

6.1.2 鲜猪肉剁成肉沫, 加枸杞粉、党参粉、盐、胡椒粉搅打成韧劲, 用手团成肉饼, 上蒸锅内蒸 5 min 定型。

6.1.3 鲜竹荪、黄丝菌、虫草花、姬松茸、刷把菌择洗, 浸入清水中, 用手顺时针搅拌去渣去泥, 清洗干净。

6.1.4 香葱、地星宿分别洗净, 挽成结。

### 6.2 加工

6.2.1 鸡块投入汤锅中, 注入纯净水 3000 ml 烧沸, 撇去浮沫, 加姜块、改用小火炖至鸡肉熟透。

6.2.2 把炖好的鸡块、连原汤装入火锅或砂锅, 调入盐; 放鲜竹荪、黄丝菌、虫草花、姬松茸、刷把菌, 码蒸好的肉饼, 撒入红枣、香葱结、地星宿结, 带火上桌, 煮 15 min。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

火锅或砂锅。

### 7.2 盛装方法

码装。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

汤汁油亮, 黄褐清爽。

### 8.2 香味

鸡香菌香, 肉饼脂香。

### 8.3 口味

咸鲜味美，汤鲜无比。

### 8.4 质感

质地细嫩，松软爽滑。

## 9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅装入盛器后，至食用时间不超过60 min为宜，食用温度以57℃~75℃为宜。



全国团体标准信息平台