

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 075—2021

贵州小吃 贵州羊肉粉（兴义风味） 烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou mutton rice
noodles (Xingyi specialty)—One of Guizhou snacks

2021 - 12 - 24 发布

2021 - 12 - 27 实施

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	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、贵州夏九九餐饮有限公司·九九兴义羊肉粉馆（连锁）、阅四遵义羊肉粉馆（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、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、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（连锁）、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州怪噜范餐饮管理有限公司（连锁）、贵州圭鑫酒店管理有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州盗汗鸡餐饮策划管理有限公司、兴义市追味餐饮服务有限公司、国家级秦立学技能大师工作室、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、刘黔勋、杨波、夏飞、王利君、洪钢、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、任艳玲、李翌婧、夏雪、潘正芝、欧洁、古德明、黄永国、张乃恒、张建强、张智勇、秦立学、钱鹰、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、吴泽汶、俸千惠、胡林、樊筑川、雁飞、宋伟奇、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、龙会水、郑火军、杨娟、李支群、任玉霞。

引 言

0.1 菜点源流

黔西南三碗粉品牌战略之一、中国羊肉粉之乡兴义特色。当地人称酱香羊肉粉，是贵州羊肉粉的主要风味之一，以独特的酱香味享誉贵州，闻名于世。多以细粉和带皮羊肉片、羊血，碗中配上老麦酱、酸萝卜丁、薄荷等；醋泡小米椒、酱油蒜薹等小菜可取食，多数店家还配有免费小米粥供吃前养胃和餐后清口。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州羊肉粉（兴义风味） 夏飞制作 潘绪学摄影

贵州小吃 贵州羊肉粉（兴义风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州羊肉粉(兴义风味)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。

本文件适用于贵州小吃贵州羊肉粉（兴义风味）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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 1885 绿色食品 米酒

T/QLY 002 黔菜 术语与定义

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 带皮黑山羊肉熟片单碗宜 20 g。

4.1.2 羊血旺单碗宜 15 g。

4.1.3 兴义细米粉单碗宜 200 g。

4.1.4 羊骨（100 碗计）3000 g。

4.2 调味料（100 碗计）

4.2.1 盐 150 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 米酒 100 ml，应符合 NY/T 1885 的规定。

4.2.3 香料包 80 g。

4.3 料头

4.3.1 姜块（100 碗计）150 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 香菜段单碗宜 5 g。

4.3.3 葱花单碗宜 3 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.4 薄荷叶单碗宜 5 g。

4.3.5 酸萝卜丁单碗宜 10 g。

4.3.6 兴义麦酱单碗宜 20 g。

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、宽水锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 黑山羊去骨（通常整头制作，调配料按照 3kg 配备）切成大块、羊骨分别用清水冲净血污，控水，入汤锅；注入纯净水，烧沸撇去浮沫；加入香料包、姜块、米酒，用小火熬 3 h 至呈淡黄色为佳。40 min 时取出羊肉，趁热在两块菜墩中压平羊肉，冷却，切成薄片。

6.1.2 羊血旺切成小薄片，入沸水锅中焯水，捞出用清水浸泡。

6.2 加工

宽水锅烧沸，将细粉放入竹筲内或漏勺内，烫透，控水，装入浅口马蹄碗内；羊血旺烫 10 s 左右，盖在粉上，加熟羊肉片、酸萝卜丁，麦酱，调花椒面、酱油，撒葱花、香菜段、薄荷叶，舀入羊肉汤。食用时，食客根据口味嗜好，在餐桌上自由添加青蒜花、糊辣椒、盐、酱油、陈醋、味精、花椒面等。

7 盛装

7.1 盛装器皿

浅口马蹄碗。

7.2 盛装方法

倒入、码装、灌汤。

8 感官要求

8.1 色泽

米粉洁白，清爽悦目。

8.2 香味

香气扑鼻，酱香浓郁。

8.3 口味

肉质细嫩，汤鲜味醇。

8.4 质感

肉质细腻，化渣不腻。

9 最佳食用时间

自粉装入浅口马蹄碗中，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