

ICS 67.020  
CCS H 62

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 090—2021

## 贵州小吃 洋芋粑烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of fried potato paste  
—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 .....	1
6 制作工艺 .....	2
7 盛装 .....	2
8 感官要求 .....	2
9 最佳食用时间 .....	2



## 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、贵州怪噜范餐饮管理有限公司（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、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、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）、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、黔西南州饭店餐饮协会、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、邬忠芬、刘黔勋、杨波、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、王利君、梁伟、孙武山、郑生刚、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、杨娟、李支群、任玉霞。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

夜宵小吃，街边最有特色的小吃之一，经怪噜范引进商超餐饮后，在餐厅门口设置烙洋芋粑档口；在保持原味基础上，更具小资格调。其多配以脆哨和五香辣椒面食用，也可添加甜面酱和酸萝卜同食。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 洋芋粑 邬忠芬制作 潘绪学摄影



# 贵州小吃 洋芋粑烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了贵州小吃洋芋粑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洋芋粑的加工烹制，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

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10296 甜面酱

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 洋芋 300 g。

4.1.2 小脆哨 10 g。

### 4.2 调味料

4.2.1 盐 2 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 五香辣椒面 10 g。

4.2.3 温开水稀释甜酱 5 g，应符合 SB/T 10296 的规定。

### 4.3 料头

4.3.1 酸萝卜粒 10 g。

4.3.2 葱花 2 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

烙锅、平底锅及配套设备。

## 5.2 工具

菜墩、刀具等。

## 6 制作工艺

### 6.1 初加工

6.1.1 洋芋洗净表面泥沙，放入清水锅中煮 15 min 至半成熟，捞出再放入高压锅内压 5 min 熟透，取出置凉。

6.1.2 熟洋芋撕去表皮，压碎搅蓉，加盐搅拌均匀制成洋芋泥熟坯。

6.1.3 取洋芋泥 100 g 放入模具压成 2 cm 厚的饼状。

### 6.2 加工

烙锅置中火上，放入熟菜籽油烧热，将洋芋粑逐个下入锅中两面分别烙制 2 min 至金黄色；捞出装入盛器内撒入酸萝卜粒、五香辣椒面、葱花、甜面酱、脆哨。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

条纹正方铁板。

### 7.2 盛装方法

码装，撒调料，浇酱料。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

表面焦黄，内呈淡黄。

### 8.2 香味

焦香浓郁，香气扑鼻。

### 8.3 口味

质地软糯，咸鲜微辣。

### 8.4 质感

百姓小吃，传统大众。

## 9 最佳食用时间

从出锅装盘，最佳食用时间以不超过 10 min 为宜，最佳食用温度以 47 °C~75 °C 为宜。



# 全国团体标准信息平台