

ICS 67.040

中国标准文献分类号 X10

团 体 标 准

T/JXGYPR 001—2022

泾县茂林十二碗制作规范

2022-06-20 发布

2022-06-21 实施

泾县餐饮烹饪行业协会 发布

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专利的责任。

本文件有泾县餐饮烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：泾县餐饮烹饪行业协会、泾县市场监督管理局、泾县茂林镇吴本良酒店、泾县茂林十二碗酒店、泾县茂林宗贵酒楼、泾县水若东庄酒店、泾县茂林镇智栋酒家、泾县茂林镇仙溪农家乐、泾县茂林镇黑猫食府、泾县红鼻子大酒店、泾县鼎食之家酒店、泾县茂林黎竹生态农庄有限公司。

本文件主要起草人：刘爱民、肖文焯、钱娟、吴波、方和龙、吴宗贵、王美平、吴希辰、罗文杰、陈赫谋、梅松、吴楠生。

泾县茂林十二碗制作规范

1 范围

本文件规定泾县茂林十二碗的术语和定义、原材料、制作工艺。
本文件适用于泾县茂林十二碗宴席的制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB 16153 饭店(餐馆)卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
- GB 317 白糖
- GB 5461 食用盐
- GB 18186 酿造酱油(生抽、老抽)
- GB 16869-2005 鲜、冻禽产品
- GB 19777 醋
- GB 8233 芝麻油
- GB/T 9959 鲜、冻猪肉及猪副产品
- GB/T 22106-2008 非发酵豆制品
- GB/T 1536-2004 菜籽油
- GB/T 34321-2017 食用甘薯淀粉
- GB/T 35883-2018 冰糖
- GB/T 19618-2004 甘草
- GB/T 7652 八角
- NY/T 1080-2006 荸荠
- SB/T 10277-1997 鲜鸡蛋
- QB/T 2847-2007 功能性红曲米(粉)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 茂林十二碗

广泛流传于泾县茂林镇一带，办春酒互相宴请或因婚嫁、寿诞、生了男孩的“三朝”“满月”或“抓周”等喜庆宴请菜肴。

3.2 高汤

用老母鸡、鸡骨、猪骨、生姜等为主要材料熬制成的清汤。

4 原材料

原材料应符合相关标准要求。

5 制作工艺

5.1 红烧蹄髈

5.1.1 食材

主料：生长一年左右本地猪前肘1200克左右

配料：冰糖、菜籽油、食盐、豆腐皮、八角、红曲粉、老姜、香葱

5.1.2 制作方法

1) 将猪肘清洗刮净，放入锅中焯水；

2) 起锅后抹红曲粉，油炸至金黄；

3) 加入冰糖、食盐、八角、老姜，蒙上豆腐皮，加适量水文火慢炖4h（慢炖过程张须用勺子“披汤”，以防蹄髈表皮缺水）

5.2 凉拌

5.2.1 食材

主料：荸荠（或豆腐皮300克）、菠菜（或香菜）50克

配料：麻油、白糖、食盐

5.2.2 制作方法

1) 将荸荠洗净去皮切片（或软化豆腐皮）；

2) 再将菠菜（或香菜）洗净、滚焯、切短；

3) 加入麻油、白糖、食盐相拌

5.3 三鲜汤

5.3.1 食材

主料：猪肝200克

配料：莲子（或板栗）150克、香菇50克、冰糖、食盐

5.3.2 制作方法

1) 将猪肝洗净切丁焯水；

2) 加入莲子（或板栗）、香菇、白糖、食盐炖烂

5.4 肠汤

5.4.1 食材

主料：猪大肠300克

配料：黑木耳30克、老姜、八角、食盐、香葱

5.4.2 制作方法

1) 将猪肠洗净、切段；

2) 放入黑木耳、老姜、八角、食盐、香葱文火慢炖2h左右

5.5 粉蒸肉

5.5.1 食材

主料：五花猪肉400克

配料：自制熟米粉150克、老抽、白糖、食盐、香葱

5.5.2 制作方法

1) 将五花肉洗净切成小块，放入老抽、白糖、食盐腌制1h；

2) 放入自制熟米粉拌匀；

3) 放入笼屉蒸至熟透、酥烂

5.6 山药汤

5.6.1 食材

主料：山药350克

配料：木耳30克、高汤、食盐

5.6.2 制作方法

- 1) 将山药洗净、切块；
- 2) 加入水发木耳、高汤炖至山药断生、熟烂

5.7 糊粉

5.7.1 食材

主料：连骨瘦猪肉100克、生长一年以上的本地母鸡肉150克

配料：甘薯粉150克、鸡蛋1个、老姜、醋、白糖、食盐、香葱

5.7.2 制作方法

- 1) 将连骨瘦猪肉、土鸡炖烂成汤汁；
- 2) 剔骨成肉丝状；
- 3) 放入鸡蛋、老姜、醋、白糖、食盐，用甘薯粉勾芡做成糊状

5.8 子糕

5.8.1 食材

主料：鸡蛋10个

配料：瘦猪肉沫150克、黑木耳50克、菜籽油、高汤、老姜、食盐、醋、白胡椒粉、葱花

5.8.2 制作方法

- 1) 将鸡蛋、瘦猪肉沫、黑木耳、老姜、食盐、葱花搅打成蛋糊状；
- 2) 将蛋糊倒入热油锅中煎成厚薄均匀、两面蛋黄色的煎饼；
- 3) 起锅切块，加入高汤煮至入味

5.9 红烧鱼块

5.9.1 食材

主料：鲢鱼900克

配料：菜籽油、老抽、白糖、食盐、老姜、香葱、辣椒面、醋

5.9.2 制作方法

- 1) 将鲢鱼洗净切块，放入热油锅翻煎至黄；
- 2) 加入老抽、白糖、食盐、老姜、辣椒面、醋和水煮至入味

5.10 卤肉

5.10.1 食材

主料：瘦猪肉500克

配料：酸菜、红曲粉、八角、甘草、冰糖、食盐、老抽、醋、辣椒面、菜籽油

5.10.2 制作方法

- 1) 将瘦猪肉加红曲粉、八角、甘草、冰糖、食盐、老抽、醋文火烧1h，冷却后切片；
- 2) 将酸菜加入辣椒面炒熟装在碗底；
- 3) 将卤肉片覆盖在酸菜上

5.11 小炒肉

5.11.1 食材

主料：五花猪肉100克、干水笋150克

配料：香干100克、老抽、白糖、食盐、香葱

5.11.2 制作方法

- 1) 将干水笋泡发、焖熟、切丝，香干切丝待用；
- 2) 将五花瘦肉切丝爆炒出油；
- 3) 加入干水笋丝、香干丝，以及老抽、白糖、食盐煮至熟烂

5.12 漂圆汤

5.12.1 食材

主料：瘦猪肉沫200克

配料：炒米、甘薯粉、高汤、白糖、老姜沫、食盐、香葱

5.12.2 制作方法

- 1) 将瘦猪肉沫加入炒米、甘薯粉、老姜沫拌匀；
 - 2) 将拌匀的瘦猪肉沫搓成弹珠大小的肉圆；
 - 3) 放入高汤里加白糖、食盐余熟
-