

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 020—2022

传统黔菜 酸汤锅巴三鲜烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of rice crust and three delicacies in sour soup—Traditional Guizhou cuisine

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 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）、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州电子商务职业技术学院、毕节职业技术学院、遵义职业技术学院黔菜产业学院、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州省黔菜产业发展促进会、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、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、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、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、贵州省刘先技能大师工作室、省级·市级钱鹰名师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：吴茂钊、龙凯江、刘黔勋、杨波、夏雪、潘正芝、李翌婧、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、任艳玲、洪钢、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、娄孝东、冯建平、黄永国、刘先、周星、李正光、刘海风、杨梅、张艳、王伦兴、唐宇、薛颖、胡吉愿、刘程、蓝祥、刘操、潘绪学、王利君、梁伟、孙武山、杨绍宇、刘志忠、欧洁、陈克芬、何花、邓一、樊嘉、杨通州、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、吴泽汶、俸千惠、胡林、樊筑川、雁飞、宋伟奇、王德璨、徐启运、杨娟、李支群、何忠花、宋艳艳、柯贤忠、刘公瑾。

引 言

0.1 菜点源流

具有贵州风味的传统名菜酸汤锅巴三鲜。是将酸汤作为汤料口味，口感更佳，色泽更艳丽，地方风味浓郁，是宴会、零餐和居家宴请款待客人的一道好菜。佐酒下饭，增进食欲，余味无穷。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 酸汤锅巴三鲜 胡林制作 潘绪学摄影

传统黔菜 酸汤锅巴三鲜烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜酸汤锅巴三鲜烹饪技术规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于传统黔菜酸汤锅巴三鲜的烹饪。

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 2720 食品安全国家标准 味精
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 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10371 鸡精调味品
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 米饭锅巴 75 g。
- 4.1.2 油发蹄筋 50 g。
- 4.1.3 鹌鹑蛋 10 个。
- 4.1.4 干香菇 15 g。
- 4.1.5 莴笋 30 g。
- 4.1.6 方火腿 30 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 红酸汤酱 35 mL。
- 4.2.2 盐 2 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.4 鸡精 3 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.5 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.6 水淀粉 3 mL。
- 4.2.7 木姜子油 2 mL。
- 4.2.8 鲜汤 300 mL。

4.3 料头

4.3.1 姜片 5 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 葱段 8 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 炊具

炒锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 将油发蹄筋，反复用温水冲洗净油脂并使之软透，控水；将蹄筋切成 3 cm 长的段。

6.1.2 鹌鹑蛋放入清水锅中，加盐煮 8 min 至熟，捞出用冷水冲凉；将鹌鹑蛋剥去外壳。

6.1.3 干香菇用温水浸泡至软透，洗净并控水；将香菇除去蒂，斜刀切成片。

6.1.4 去皮莴笋、方火腿分别切成菱形片。生姜切成片、香葱切成寸段。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入清水烧沸，分别下入蹄筋段、香菇片、鹌鹑蛋、莴笋片、火腿片混合一起焯水，捞出冲净，控油。

6.2.2 锅内放入油 35 mL 烧热，爆香姜片、葱段；下入红酸汤酱炒出酸味，掺入鲜汤烧沸，去渣料；投入焯过水的蹄筋段、香菇片、鹌鹑蛋、莴笋片、火腿片，调入盐、味精、鸡精、胡椒面烧至入味，勾入薄芡汁，淋入木姜子油，起锅装入盛器。

6.2.3 宽油烧至七成热，下入米锅巴炸至酥脆，控油，装入盘内，淋入烫油 50 mL。随先烹制好的主配料的汤汁一同上桌，倒入盘内锅巴上。

7 盛装

7.1 盛装器皿

条形浅窝盘。

7.2 盛装方法

将现炸热锅巴盛入圆形深窝盘，同大口碗盛装的收汁亮油的烧三鲜，一同上桌，将烧三鲜浇淋在热锅巴上，清脆炸响，香味四溢。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽多彩，汤汁粉红。

8.2 香味

香味扑鼻，酸鲜四溢。

8.3 口味

酸香味美，锅巴酥脆。

8.4 质感

滋滋声响，热气蒸腾。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过5 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。



全国团体标准信息平台