

ICS 67.020  
CCS H 62

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 030—2022

## 传统黔菜 烧椒茄子烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of eggplant with burned pepper  
—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）、安顺市平坝区舌尖上家常菜馆、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、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司·黔味源、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、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、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、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、王德璨、吴泽汶、俸千惠、徐启运、胡林、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、黄永国、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌婧、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、冯建平、潘绪学、洪钢、胡杨娟、潘正芝、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、王利君、梁伟、孙武山、杨绍宇、刘志忠、欧洁、陈克芬、何花、杨通州、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、樊筑川、雁飞、宋伟奇、杨娟、李支群、何忠花、宋艳艳、柯贤忠、张永红。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

贵州民间家庭普遍喜爱的烧拌素菜。随着柴火灰、煤灶和电炉等传统明火逐步退出市场，在菜市场却兴起了专门的烧青椒、烧茄子、烧西红柿等摊点。此菜是将烧糊的原料撕扯开，堆码成型，撒上盐、糊辣椒面、姜米、蒜泥、葱花，浇淋酱油、醋，拌匀食用。其关键在于烧制时只撕皮，不清洗，保留糊香和食材本身香气，还有不能添加任何油脂。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 烧椒茄子 胡林制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 烧椒茄子烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜烧椒茄子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烧椒茄子的烹饪。

## 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/T 317 白砂糖  
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 8233 芝麻油  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 30391 花椒  
GH/T 1194 大蒜  
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜  
SB/T 10303 老陈醋质量标准  
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 茄子 300 g。
- 4.1.2 青椒 200 g。
- 4.1.3 西红柿 100 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 盐 1.5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 味精 0.5 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 花椒面 1 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.4 白糖 1 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.5 陈醋 6 mL，应符合 SB/T 10303 的规定。
- 4.2.6 酱油 4 mL，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.7 芝麻油 2 mL，应符合 GB/T 8233 的规定。

### 4.3 料头

4.3.1 姜米 3 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜米 6 g, 应符合 GH/T 1194 的规定。

4.3.3 葱花 5 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

炭火炉、拌料钵及配套设备。

### 5.2 工具

菜墩、刀具等。

## 6 制作工艺

### 6.1 初加工

6.1.1 青椒与茄子、西红柿分别放入炭火上或其他火源烤至表面焦黑熟软, 取出后分别撕去表皮。

6.1.2 烧好的茄子, 撕成条状, 放入盘内。

6.1.3 烧好的青椒用手任意撕成条。

6.1.4 烧好的西红柿任意切成块状。

### 6.2 加工

取一个拌料钵, 分别放入烧青椒、烧西红柿混合, 加入姜米、蒜米、盐、味精、白糖、花椒面、酱油、陈醋、芝麻油拌匀, 浇淋于盘内的茄子上, 撒上葱花即成。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

味碟或小窝盘。

### 7.2 盛装方法

堆码。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

色泽鲜艳, 外感层次。

### 8.2 香味

焦味浓郁, 清香四溢。

### 8.3 口味

椒香酸辣, 口味独特。

### 8.4 质感

山野佳肴, 软嫩开胃。

## 9 最佳食用时间与温度

自菜肴拌制装盘后，至食用时间120 min内，最佳食用温度以常温为宜，可冰镇。



# 全国团体标准信息平台