

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 123—2022

## 传统黔菜 鱼酱酸汤牛肉烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of beef in sour soup with prahoc  
—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、贵州雷山老腾食品有限责任公司、黔东南州民族烹饪饭店行业协会、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。

本标准主要起草人：吴茂钊、白座腾、刘黔勋、杨波、夏雪、李翌婧、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、徐世林、龙凯江、娄孝东、冯建平、潘绪学、洪钢、潘正芝、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、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、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、白座友。



# 引 言

## 0.1 菜点源流

美食纪录片《舌尖上的中国》播出雷山鱼酱酸后，苗家酸汤又一风格形式走进人们视野。除了鱼酱酸汤鱼，还有更胜一筹的鱼酱酸汤牛肉；鱼酱酸酸鲜醇厚，它是贵州老字号、非物质文化遗产，色艳红亮；用以烫煮鲜牛肉、鲜毛肚和苗侗地区单独从公牛胸尖上取出的金黄色肥肉牛黄金（又称牛四两）等，酸爽开胃、脆嫩细腻，滋香化渣；成为品味乡愁，传承记忆，深受人们喜爱美食。现已成为餐饮连锁企业形成了产业。

## 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 鱼酱酸汤牛肉 白座友制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 鱼酱酸汤牛肉烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜鱼酱酸汤牛肉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鱼酱酸汤牛肉的烹饪。

## 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
- GH/T 1194 大蒜
- 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 鲜牛肉 500 g。
- 4.1.2 牛黄金 300 g。
- 4.1.3 鲜毛肚 300 g。
- 4.1.4 黄豆芽 100 g。
- 4.1.5 西红柿 150 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 鱼酱酸 300 ml。
- 4.2.2 盐 12 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 味精 4 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.4 鸡精 6 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.5 饮用水 1.5 L。
- 4.2.6 猪油混合油 180 ml。
- 4.2.7 鱼酱酸辣椒蘸水 10 份。

### 4.3 料头

- 4.3.1 姜片 30 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜片 15 g，应符合 GH/T 1194 的规定。

4.3.3 大葱段 15 g, 应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.4 蒜苗段 10 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

火锅及配套设备。

#### 5.2 工具

菜墩、刀具等。

### 6 制作工艺

#### 6.1 初加工

6.1.1 选用小黄牛品种, 将鲜牛肉、牛黄金、鲜毛肚分别进行刀工处理成片, 装入盘中。

6.1.2 西红柿洗净, 切成块状。

6.1.3 黄豆芽洗净, 放入火锅内垫底。

#### 6.2 加工

炒锅置旺火上, 放入猪油、混合油烧热, 爆炒鱼酱酸; 下入姜片、蒜片, 掺入饮用水, 煮沸; 加入盐、味精、鸡精, 调好味后, 起锅倒入垫有黄豆芽的火锅盆中; 撒入西红柿块、大葱段、蒜苗段; 上桌时, 一并将主配料摆上, 配辣椒蘸水, 开火煮熟即可食用。

### 7 盛装

#### 7.1 盛装器皿

火锅, 蘸水碗

#### 7.2 盛装方法

码装、带火上桌、配辣椒蘸水。

### 8 感官要求

#### 8.1 色泽

汤色通红, 清爽诱人。

#### 8.2 香味

酸辣浓郁, 鱼酱飘香。

#### 8.3 口味

蘸食辣爽, 开胃食欲。

#### 8.4 质感

肉质细嫩, 风味独特。

## 9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅煮食后，至食用时间不超过30 min为宜，食用温度以57 ℃~75 ℃为宜。



全国团体标准信息平台