

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 125—2022

## 传统黔菜 播州方肉烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of square pork of Bozhou district, Zunyi city—Traditional Guizhou cuisine

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施



## 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 .....	3
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、遵义市播州食府餐饮有限公司、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、贵州黔厨实业（集团）有限公司、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、贵州轻工职业技术学院、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、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）、贵州圭鑫酒店管理有限公司、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、刘黔勋、杨波、夏雪、黄永国、胡文柱、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、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、杨明芳。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

遵义的古播州时期，相传土司杨文贵献土归附朝廷后，播州获颁铜印。为宴请奔驰千里的官员，特地挑选上好的形整方正的五花肉，横竖切三刀不断皮成十六坨小方块，经卤、烧、蒸等多道工序，烹制成色酱红，香扑鼻，味醇雅，肥而不腻，香糯可口的官印肉。其后屡经改良，成为流传在遵义的播州方肉和烤酥方等美味佳肴。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 播州方肉 杨明芳制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 播州方肉烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜播州方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播州方肉的烹饪。

## 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/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 7652 八角  
GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色  
GB/T 21999 蚝油  
GB/T 30381 桂皮  
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  
SB/T 10416 调味料酒  
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 带皮猪五花肉 850 g（实用 600 g）。
- 4.1.2 鹌鹑蛋 150 g。
- 4.1.3 鸡爪 150 g。
- 4.1.4 干香菇 25 g。
- 4.1.5 干莲子 120 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 八角 3 g，应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.2.2 砂仁 4 g。
- 4.2.3 桂皮 2 g，应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.2.4 香叶 3 g。
- 4.2.5 盐 12 g，应符合 GB 2721 的规定。

- 4.2.6 味精 1 g, 应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.7 鸡精 5 g, 应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.8 白糖 3 g, 应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.9 胡椒粉 1 g, 应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.10 老抽 10 mL。
- 4.2.11 蚝油 20 mL, 应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.2.12 料酒 50 mL, 应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.13 糖色 80 mL, 应符合 GB 1886.64 的规定。

#### 4.3 料头

- 4.3.1 姜块 18 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 小葱结 12 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

炒锅、蒸锅及配套设备。

#### 5.2 工具

菜墩、刀具等。

### 6 制作工艺

#### 6.1 初加工

- 6.1.1 干莲子、干香菇分别洗净, 用 60 °C 温水浸泡涨发 40 min 至软。淘洗干净后, 将莲子掏空内籽, 香菇切去蒂。
- 6.1.2 鹌鹑蛋外壳洗净, 放入清水锅中加盐煮至熟透, 捞出用冷水冲凉, 控水并剥去外壳。
- 6.1.3 五花肉用燎火将表皮烧尽茸毛至焦黑, 刮洗干净后入沸水锅中煮 10 min; 捞出控水, 趁热时快速抹上老抽, 在空气中自然晾凉晾干。
- 6.1.4 鸡爪洗净, 修去指甲并斩成两半。

#### 6.2 加工

- 6.2.1 炒锅置旺火上, 放入 1500 mL 油, 烧至七成热, 投入上色好的五花肉浸炸至表皮棕红色为佳, 捞出控油; 再放入温水中冲去多余的油脂, 控水。将五花肉放入清水锅中, 加入姜块、葱结、八角、砂仁、桂皮、香叶、料酒、盐, 烧沸后调中小火煮 30 min 至熟透, 取出晾凉; 处理成边长 12 cm 正方形的整块形状, 在肉上刀距 2 cm 剖十字花刀, 不弄破皮为佳。
- 6.2.2 将莲子、香菇、鸡爪分别放入沸水锅中焯水, 捞出用清水冲凉并控水。
- 6.2.3 将改好刀的五花肉放入平底蒸碗内(肉皮朝下), 碗内壁边整齐堆码好莲子, 加入盐、味精、鸡精、胡椒粉、白糖、蚝油、糖色, 再填装鸡爪, 香菇, 熟鹌鹑蛋, 上笼蒸 2 h 至肉质熟软, 取出扣入盘内即成。

### 7 盛装

#### 7.1 盛装器皿

圆形浅盘。

## 7.2 盛装方法

翻扣。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

色彩艳丽，棕红诱人。

### 8.2 香味

辅料浓郁，香味扑鼻。

### 8.3 口味

咸鲜香浓，细腻油润。

### 8.4 质感

肉质软糯，辅料醇厚。

## 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20 min为宜，最佳食用温度以47 °C~57 °C为宜。



# 全国团体标准信息平台