

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 124—2022

传统黔菜 渣辣子牛肉烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of beef with salt-pickled chilli
—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	2

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、贵州金丹阿娇文化旅游投资开发有限责任公司·台江大酒店、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。

本文件主要起草人：吴茂钊、刘黔勋、杨波、夏雪、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、徐世林、龙凯江、杨建、娄孝东、冯建平、潘绪学、洪钢、胡杨娟、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、曹高。

引言

0.1 菜点源流

渣辣子又名面辣子、面辣椒。以籼米、辣椒发酵磨浆的渣辣子多用于煮素菜；台江、剑河一带也用来调制汤底。煮牛肉或作为渣辣酸汤火锅的汤底，自动浓汁如同勾芡一般，晶莹透亮；肉嫩鲜美、酸辣适度、回味无穷。也可以用糯米、辣椒发酵磨浆，这是煎烙渣辣粑、面辣粑的最好材料。台江县正着力打造渣辣子美食文化企业、“渣辣酸汤之乡”的地方名片，助推旅游高质量发展。

0.2 菜点典型形态示例

见图1、图2和图3。



图1 渣辣子牛肉 杨建 曹高制作 潘绪学摄影



图2 渣辣子牛肉火锅 杨建 曹高制作 潘绪学摄影



图3 渣辣子牛肉火锅 杨建 曹高制作 潘绪学摄影

传统黔菜 渣辣子牛肉烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜渣辣子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渣辣子牛肉的烹饪。

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 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
SB/T 10371 鸡精调味品
DBS52 011 食品安全地方标准 贵州辣椒面
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 黄牛肉 500 g。

4.1.2 渣辣子 130 g。

4.2 调味料

4.2.1 盐 6 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 鸡精 3 g，应符合 SB/T 10371 的规定。

4.2.3 胡椒粉 2 g，应符合 NY/T 455 的规定。

4.2.4 糊辣椒蘸水每人 1 份（8 g），应符合 DBS52 011 的规定。

4.3 料头

4.3.1 姜片 8 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 香菜段 30 g。

4.3.3 蒜苗段 15 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

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 选用地产生土黄牛，将牛肉治净，切成片，加入盐、鸡精、胡椒粉、姜片、蒜苗段、香菜段拌匀，待煮。

6.1.2 渣辣子加入温水调成稀糊状。

6.2 加工

炒锅置旺火上，放入清水烧沸，调入盐、鸡精、胡椒粉；下入调好的渣辣子并煮至呈米汤糊状，投入拌好味的牛肉片，煮至断生；起锅装入汤钵或分碗装，撒上香菜段，配糊辣椒蘸水上桌即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

汤钵、分碗。

7.2 盛装方法

成熟后装入汤钵，撒入，配上辣椒蘸水上桌。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽淡红，肉色醒目。

8.2 香味

酸辣浓郁，肉香扑鼻。

8.3 口味

酸香突出，蘸辣爽口。

8.4 质感

绵韧回味，雅淡不腻。

9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过20 min为宜，食用温度以47℃~75℃为宜。

全国团体标准信息平台