

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 127—2022

传统黔菜
贵州辣子鸡（茨冲风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou spicy chicken (Cichong flavor)—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、水城县滥坝镇一品香火锅店、贵州乡下仔凉都壹哥餐饮有限公司、钟山区全有福烙锅店、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、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、龙凯江、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、胡良萍、李金荣。

引 言

0.1 菜点源流

从民国时期东虎关驿站开始经营，随“江南煤都”六盘水开发后，地处交通线上的东虎关人制作的辣子鸡深受过往客商喜爱，多以歇脚品尝，后地名更为茨冲，且辅以当地特色荞饭为特色，大家就记住茨冲荞饭辣子鸡。高速发展后，集中迁到水城尖山街道，以“产业型”村居，抢抓“鸡”遇，打造茨冲鸡火锅一条街，发展成为初具规模的特色产业，成为游客打卡的美食之一。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州辣子鸡（茨冲风味） 胡良萍制作 潘绪学摄影

传统黔菜

贵州辣子鸡（茨冲风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜贵州辣子鸡（茨冲风味）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贵州辣子鸡（茨冲风味）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 8937 食用猪油
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GH/T 1194 大蒜
- 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 净土公鸡 1000 g。
- 4.1.2 鸡头 1 个。
- 4.1.3 鸡脚 2 只。
- 4.1.4 豆腐 250 g。
- 4.1.5 海带 100 g。
- 4.1.6 紫土豆 150 g。
- 4.1.7 苦荞饭 1 份。
- 4.1.8 时令蔬菜 1 份。

4.2 调味料

- 4.2.1 自春糍粑辣椒 200 g。
- 4.2.2 花椒 8.5 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 草果 3 g。
- 4.2.4 砂仁 3 g。
- 4.2.5 白蔻 3 g。
- 4.2.6 盐 15 g，应符合 GB 2721 的规定。

- 4.2.7 味精 8 g, 应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.8 山泉水 2000 mL。
- 4.2.9 熟猪油 300 mL, 应符合 GB/T 8937 的规定。

4.3 料头

- 4.3.1 姜块 50 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜瓣 120 g, 应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.3.3 葱段 10 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、汤锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

- 6.1.1 选取当地散养的土公鸡为佳, 并宰杀治净, 砍成 4 cm 的块状。
- 6.1.2 选用当地已晒干的杨梅辣椒、大方辣椒, 混合淘洗干净, 清水浸泡, 加入适量洗净的姜、蒜瓣混合投入擂钵舂蓉(捣碎)似糍粑形状, 即成糍粑辣椒。
- 6.1.3 取一汤锅, 注入山泉水, 放入鸡头、鸡脚, 煮沸后加入草果、白蔻、砂仁, 上火炖 1 h, 制成鲜汤料。

6.2 加工

- 6.2.1 炒锅置旺火上, 放入熟猪油烧热, 先下入鸡翅炸至金黄, 捞出; 锅内的油继续加热, 再下入鸡块煸炒至变色, 并水分收干, 控油。
- 6.2.2 锅内的余油加热, 倒入姜块、蒜瓣、糍粑辣椒, 不断翻搅, 加入盐、花椒、味精, 直至辣椒炒制呈蟹黄色, 投入煸炒好的鸡翅、鸡块, 掺入鸡脚鲜汤料, 待汤翻滚后, 放入葱段煮 2 min, 起锅装入火锅; 上桌时, 配上白豆腐、海带、紫土豆、苦荞饭及时令蔬菜, 开火即可食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

汤汁入味后并收干亮油, 装入砂锅内即成。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽棕红, 红艳诱人。

8.2 香味

辣香浓郁，肉香悠长。

8.3 口味

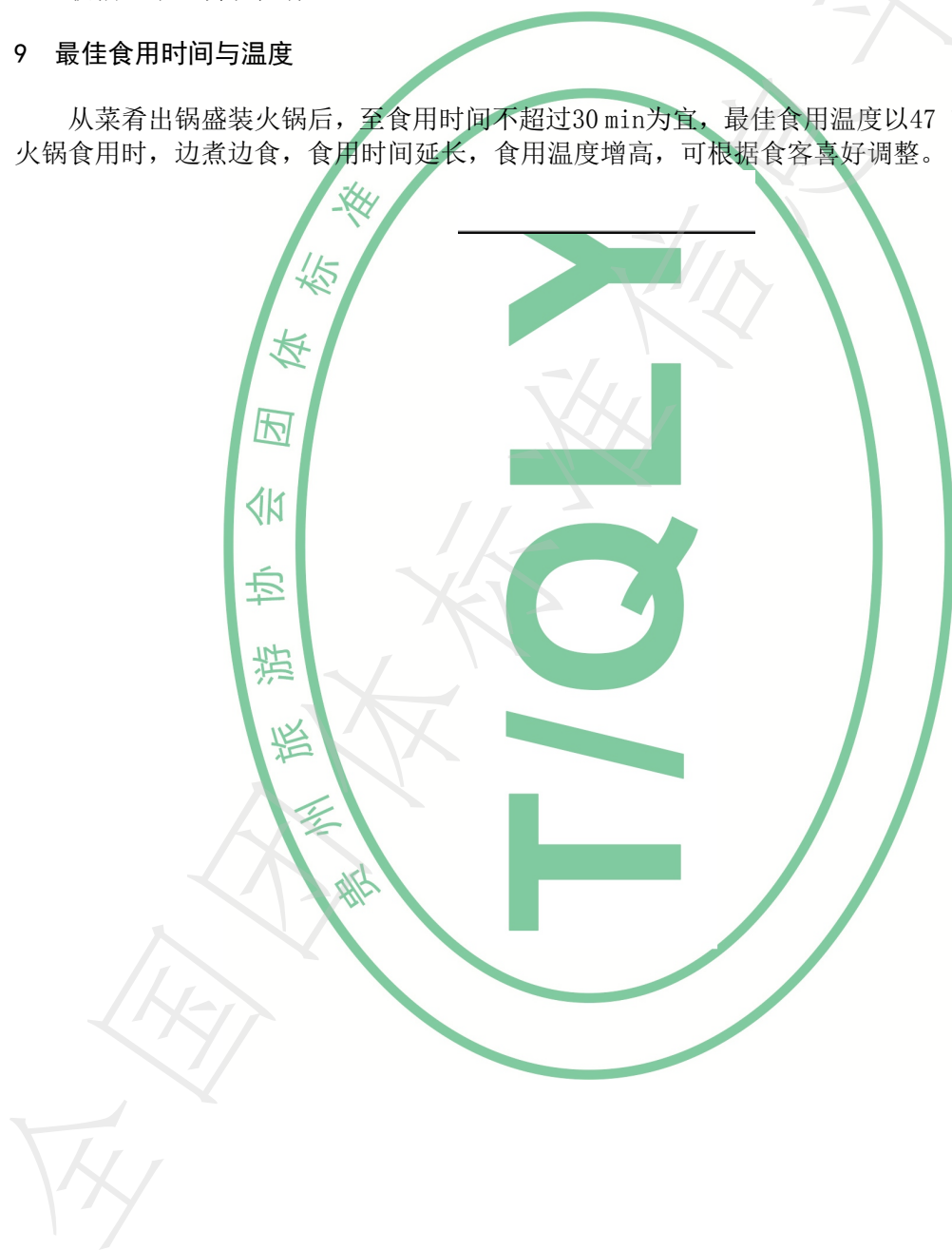
风味独特，辣而不猛。

8.4 质感

软糯适中，传统佳肴。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装火锅后，至食用时间不超过30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~65 ℃为宜；作为火锅食用时，边煮边食，食用时间延长，食用温度增高，可根据食客喜好调整。



全国团体标准信息平台