

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 131—2022

## 传统黔菜 青岩鸡辣角烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Qingyan chilli with diced chicken—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 .....	1
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、贵州悦子庭餐饮文化有限公司、贵州印象三月三餐饮有限公司、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、吴锦刚、陈小顺、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌嫒、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、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。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

青岩鸡辣角，也称青岩鸡辣椒，以辣椒为主、鸡为辅，无骨为佳；突出花溪辣椒调味地带的香辣和厚实口感。青岩鸡辣角多冷吃，以凉菜、小吃为多，常用作拌面嗦粉佐饭佳料。到青岩古镇旅游必带此风味食品。与安顺屯堡、旧州一带的辣子鸡风格迥异，属辣子鸡品牌中的另类。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 青岩鸡辣角 吴锦刚制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 青岩鸡辣角烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜青岩鸡辣角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青岩鸡辣角的烹饪。

## 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 1536 菜籽油
- 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
- 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

仔公鸡1只（1250 g）。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 花溪干辣椒 2000 g。
- 4.2.2 盐 15 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 鲜汤 120 mL。
- 4.2.4 熟菜籽油 2500 mL，应符合 GB 1536 的规定。

### 4.3 料头

- 4.3.1 姜块 100 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜瓣 100 g，应符合 GH/T 1194 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 选用当地已烘烤烟熏的干辣椒，淘洗干净，清水浸泡后捞出，加入洗净的姜、蒜瓣混合投入插钵舂蓉（捣碎）似糍粑形状，即成糍粑辣椒。

6.1.2 将仔公鸡宰杀、拔毛、剖腹、洗净；将鸡剔除鸡骨，切成小指头大小的丁。

### 6.2 加工

炒锅置旺火上，放入熟菜籽油烧至七成热，下入糍粑辣椒和鸡丁同炒；掺入鲜汤，调入盐；调小火，慢烧慢炒至水分快干时，直至熟透后，起锅装入盛器即成，冷热皆可食用。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

窝盘、大碗、分碗

### 7.2 盛装方法

汤汁入味后，鸡、辣椒融合成为一体即成。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

色泽红亮，红润诱人

### 8.2 香味

香味扑鼻，辣香浓郁

### 8.3 口味

香辣浓烈，辣而不燥

### 8.4 质感

仔鸡脆滑，冷热两食

## 9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅后，晾冷，当天食用为佳，最佳食用温度以常温为宜。



全国团体标准信息平台