

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 132—2022

传统黔菜 燕楼鸡哈豆腐烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Yanlou building tofu matching
spicy 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 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、花溪区燕楼乡燕楼鸡哈豆腐餐饮有限公司、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、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、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、马家和。

引言

0.1 菜点源流

贵州老字号燕楼鸡哈豆腐，选用花溪燕楼及周边辣椒炒制的辣子鸡制作而成，盛装入铁锅；在锅边放一圈用勺子舀出不规则豆腐同煮，火红的鸡爪与带有一些红油的白色豆腐，形似鸡爪抓烂的豆腐，当地人说抓，习惯口音为“哈”就顺口为鸡哈豆腐，《贵州名菜》教材就以鸡哈豆腐作为教学菜名。上世纪末九十年代得名就已远近闻名。早年驾校学员常往燕楼乡练车，大家都习惯到燕楼吃鸡哈豆腐，使其传播更远。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 燕楼鸡哈豆腐 马家和制作 潘绪学摄影

传统黔菜 燕楼鸡哈豆腐烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜燕楼鸡哈豆腐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燕楼鸡哈豆腐的烹饪。

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 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 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GH/T 1194 大蒜
NY/T 455 胡椒
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 土公鸡 1 只（2500 g）。
- 4.1.2 老豆腐 750 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 花溪糍粑辣椒 250 g。
- 4.2.2 豆瓣酱 50 g。
- 4.2.3 花椒 15 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.4 盐 5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.5 胡椒粉 10 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.6 白糖 4 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.7 酱油 10 ml，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.8 熟菜籽油 800 ml，应符合 GB 156 的规定。

4.3 料头

- 4.3.1 姜 80 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 蒜苗段 30 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 选用农家养殖的土公鸡宰杀、烫毛、拔毛、破肚、取内脏，治净；将鸡刀工处理成块状。

6.1.2 老豆腐切成3 cm大小的块状。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入熟菜籽油烧热，下入花椒爆香，捞出去掉；将鸡块、姜块同时投入锅中爆炒至5 min收干水分；放入糍粑辣椒、豆瓣酱，和鸡一起煸炒至褐红色；调入盐、白糖、胡椒粉、酱油炒至鸡肉熟透，放入蒜瓣继续炒5min至辣椒干香，出锅制成辣子鸡。

6.2.2 食用时，将制作好的辣子鸡舀入炒锅内，掺入鲜汤烧沸后，调入盐，投入老豆腐块煮至入味，起锅装入火锅，撒入蒜苗段，上桌开火食用即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

汤汁入味，起锅装入火锅。

8 感官要求

8.1 色泽

油色褐红，红亮诱人。

8.2 香味

辣香醇和，风味独特。

8.3 口味

虽辣不猛，传统佳肴。

8.4 质感

肉质熟软，豆腐鲜嫩。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅至盛装入盘，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