

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 134—2022

传统黔菜 贵州扣肉（道菜风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou braised pork
(flavor of pickled longevity vegetable)—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	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、镇远县舞阳文化产业发展有限责任公司、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、贵州省黔菜产业发展促进会、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、李翌婧、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、冯建平、潘正芝、黄永国、刘先、周星、李正光、刘海风、张艳、王伦兴、唐宇、薛颖、胡吉愿、刘程、蓝祥、刘操、洪钢、潘绪学、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、谢鸣、杨梅。

引 言

0.1 菜点源流

道菜源于镇远县青龙洞道家制作的地方风味盐菜。储存两年以上的称作陈年道菜，用于制作扣肉能激发出道菜的最佳风味，同时彰显扣肉厚重、浓郁风味。该菜保留食材本身的鲜美，肉软糯诱人，不油腻，入口即化。道菜脆嫩脂香拌饭也独具一格。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州扣肉（道菜风味） 谢鸣 杨梅制作 潘绪学摄影

传统黔菜

贵州扣肉（道菜风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜贵州扣肉（道菜风味）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扣肉（道菜风味）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/T 317 白砂糖
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
NY/T 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
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 带皮三线猪肉 300 g。
- 4.1.2 陈年道菜 150 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 干辣椒段 10 g。
- 4.2.2 干豆豉 30 g。
- 4.2.3 胡椒粉 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.4 白糖 5 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.5 酱油 15 mL，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.6 甜酒酿 25 mL。

4.3 料头

- 4.3.1 姜片 8 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 葱段 5 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

蒸锅、炒锅配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 把带皮三线肉治净，放入冷水锅中煮至断生，捞出；趁热时在肉皮表面抹上甜酒酿，待炸。

6.1.2 陈年道菜用温水泡透，反复淘洗多遍，直到清水无色为止；挤干水分，切成小段。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入油烧至七成热，下入三线肉炸至皮层起皱，呈棕红色；控油，放入热汤中浸至皮回软。

6.2.2 锅内留底油烧热，下入干辣椒段、干豆豉、姜片炒香，投入道菜段翻炒使之受热均匀，起锅装入盛器内。

6.2.3 将浸泡好的三线肉，控水，切成长8 cm、宽5 cm、厚0.3 cm的片；肉片排放装入蒸碗内（肉皮向下）呈“一封书”；再填装炒好的道菜，加入酱油、白糖、胡椒粉、葱段，上笼蒸1 h至肉质熟软；取出翻扣于盘内即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

蒸碗及小窝盘。

7.2 盛装方法

翻扣。

8 感官要求

8.1 色泽

肉色棕红，亮丽肥美。

8.2 香味

道菜浓郁，肉香四溢。

8.3 口味

咸鲜醇香，风味特殊。

8.4 质感

肥而不腻，软糯鲜美。

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10 min为宜，最佳食用温度以47℃~57℃为宜。



全国团体标准信息平台