

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 135—2022

传统黔菜 贵州扣肉（鲟辣椒风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou braised pork (flavor of pickled fish with 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、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州黔厨实业（集团）有限公司、遵义职业技术学院黔菜产业学院、贵州盗汗鸡实业有限公司、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、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）、贵州圭鑫酒店管理有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、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、黄永国、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、刘先、周星、李正光、刘海凤、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、黄进松、林茂永。

引 言

0.1 菜点源流

扣肉被誉为宴席“硬菜”，在贵州风味极多，盐菜扣肉、盐酸扣肉、道菜扣肉、糟辣椒扣肉等，在黔北最有名的还是鲑辣椒扣肉。鲑辣椒的酸辣腌香与五花肉合蒸酯化，鲑辣椒中的米粉和猪肉相互吸附，相互作用，猪肉荤香不腻，入口即化；鲑辣椒酸辣椒香、米香、肉香层次分明，回味无穷。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州扣肉（鲑辣椒风味） 陈江制作 潘绪学摄影

传统黔菜

贵州扣肉（鲑辣椒风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜贵州扣肉（鲑辣椒风味）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（鲑辣椒风味）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 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 30383 生姜
NY/T 432 绿色食品 白酒
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 400 g。
- 4.1.2 鲑海（辣）椒 300 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 1 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 味精 0.5 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 胡椒粉 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.4 白糖 2 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.5 白酒 2 mL，应符合 NY/T 432 的规定。
- 4.2.6 甜酒酿 25 mL。

4.3 料头

- 4.3.1 姜片 3 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 葱段 2 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

将带皮三线猪肉以燎火烧尽茸毛并烧至皮焦黑，用温水刮洗干净；把肉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，晾凉。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入油烧至七成热；将抹好甜酒酿的三线肉下入油锅中炸至皮层起皱，呈棕红色；控油，放入热汤中浸至皮回软。

6.2.2 浸泡好的三线肉，控水，切成长10 cm、宽5 cm、厚0.5 cm的片；将肉片皮朝下，整齐均匀地码入蒸碗中，撒入均匀的盐、味精、胡椒粉、白糖、白酒、姜片、葱段；然后再填装鲞海椒扣入。

6.2.3 将蒸碗放入蒸笼中蒸2h至肉质熟软，取出蒸碗反扣于盘中即成。

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

色彩粉红，鲜艳美观。

8.2 香味

酸香浓郁，肉香四溢。

8.3 口味

粉质醇酸，风味爽口

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