

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 136—2022

传统黔菜 贵州羊肉火锅（遵义风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou mutton hotpot (flavor of Zunyi)—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	3
7 盛装	3
8 感官要求	3
9 最佳食用时间与温度	4

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、遵义遵义羊肉粉馆、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、郑火军、龙会水、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、胡杨娟、潘正芝、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、黄进松、林茂永。

引 言

0.1 菜点源流

遵义羊肉火锅同遵义羊肉粉风格迥异，以遵义白山羊为主要原料，都是原汤煮羊肉后，火锅羊肉多切为块状或厚片，羊肉粉多为薄片，在以原汤煮制清汤羊肉火锅；红汤口味羊肉火锅则是以遵义辣椒舂成粉末，加羊肉汤调湿，在油锅中翻炒，并反复添加原汤炒制使其水溶性、脂溶性物质完全释放，至色红、油亮、椒香后再炒制羊肉，添加原汤成火锅。

0.2 菜点典型形态示例

见图1、图2。



图1 贵州羊肉火锅（遵义风味·清汤口味） 郑火军 龙会水制作 潘绪学摄影



图2 贵州羊肉火锅（遵义风味·红汤口味） 郑火军 龙会水制作 潘绪学摄影

传统黔菜

贵州羊肉火锅（遵义风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜贵州羊肉火锅(遵义风味)清汤口味、红汤口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羊肉火锅（遵义风味）清汤口味、红汤口味的烹饪。

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 1536 菜籽油
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 7652 八角
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB/T 35883 冰糖
GH/T 1194 大蒜
NY/T 455 胡椒
SB/T 10303 老陈醋质量标准
SB/T 10371 鸡精调味品
SB/T 10416 调味料酒
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

见表1。

表1 主配料

清汤口味	红汤口味
带皮白山羊肉熟片 500 g	遵义白山羊 1000 g
熟羊肚 250 g	白萝卜 150 g
熟羊肠 250 g	
白萝卜 150 g	

4.2 调味料

- 4.2.1 八角 3 g, 应符合 GB/T 7652 的规定。
 4.2.2 花椒 5 g, 应符合 GB/T 30391 的规定。
 4.2.3 草果 6 g。
 4.2.4 山奈 3 g。
 4.2.5 砂仁 5 g。
 4.2.6 其他见表 2。

表2 调味料

清汤口味	红汤口味
羊肉原汤 1.5 L	熟菜油 50 mL, 应符合 GB 1536 的规定
干辣椒 15 g	羊油 400 mL
鲜山奈段 6 g	糍粑辣椒 50 g
冰糖 15 g, 应符合 GB/T 35883 的规定	豆瓣酱 30 g
香料包 120 g	干细辣椒粉 50 g
盐 6 g, 应符合 GB 2721 的规定	盐 5 g, 应符合 GB 2721 的规定
味精 2 g, 应符合 GB 2720 的规定	味精 2 g, 应符合 GB 2720 的规定
鸡精 4 g, 应符合 SB/T 10371 的规定	白糖 2 g, 应符合 GB/T 317 的规定
胡椒面 2 g, 应符合 NY/T 455 的规定	花椒面 5 g, 应符合 GB/T 30391 的规定
羊油 60 mL	酱油 10 mL, 应符合 GB/T 18186 的规定
蒜春辣椒面蘸水 10 份	陈醋 3 mL, 应符合 SB/T 10303 的规定
	料酒 150 mL, 应符合 SB/T 10416 的规定
	桂皮 2 g, 应符合 GB/T 30381 的规定
	茴香 2 g
	香叶 3 g

4.3 料头

见表 3。

表3 料头

清汤口味	红汤口味
香菜段 10 g	薄荷段 10 g
姜块 300 g, 应符合 GB/T 30383 的规定	姜块 50 g, 应符合 GB/T 30383 的规定
	蒜瓣 30 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

见表4。

表4 初加工

清汤口味	红汤口味
八角、花椒、草果、山奈、砂仁、桂皮、茴香、香叶分别处理好，混合后用纱布包好，放入40℃温水浸泡15 min。	八角、花椒、草果、山奈、砂仁、桂皮、茴香、香叶分别处理好，混合后用纱布包好，放入40℃温水浸泡15 min。
白山羊洗净，去骨，切成3 cm长的块；放入冷水锅中焯水，加料酒煮沸，捞出用清水冲净。	白山羊洗净，去骨，切成3 cm长的块；放入冷水锅中焯水，加料酒煮沸，捞出用清水冲净。
白萝卜去皮，洗净后切成一字条形，装入火锅内，待用。	白萝卜去皮，洗净后切成一字条形，装入火锅内，待用。

6.2 加工

见表5。

表5 加工

清汤口味	红汤口味
取一个火锅，放入淘洗好的黄豆芽垫底，加盐、味精、鸡精、胡椒面，分别放入熟羊肉片、熟羊肚片、熟羊肠段，掺入羊肉原汤，淋入羊油、撒上香菜段，上桌时配糊辣椒蘸水，开火煮食。	炒锅置旺火上，放入熟菜油、羊油混合烧热；下入糍粑辣椒、豆瓣酱、姜块、蒜瓣炒至香味；再下入干细辣椒粉、白糖炒至见棕黑色并油红；投入羊肉块，加入姜块、料酒，煸炒3 min至香；烹入陈醋，掺入羊肉汤2L，烧沸，起锅装入炖锅中，加香料包，用微火炖40 min至熟透；最后再加盐、味精、花椒面、酱油，调好味后，出锅装入垫有白萝卜火锅内，撒上薄荷段即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

倒入火锅内，并在表面撒上薄荷段即成。

8 感官要求

见表6。

表6 感官要求

感官	清汤口味	红汤口味
色泽	色泽诱人，汤红油亮。	红艳诱人，汤红油亮。
香味	辣香四溢，糯香浓郁。	辣香四溢，糯香浓郁。
口味	香辣浓厚，不膻不腥。	香辣浓厚，不膻不腥。
质感	绵糯爽口，肉香食补。	绵糯爽口，肉香食补。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装入锅后，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