

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 138—2022

传统黔菜
贵州羊肉火锅（水城风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou mutton
hotpot(Shuicheng flavor)—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	3
6 制作工艺	3
7 盛装	4
8 感官要求	4
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、贵州黔羊宴餐饮服务有限公司、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、钟山区全有福烙锅店、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、李翌姘、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、胡杨娟、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、段周。

引 言

0.1 菜点源流

水城羊肉火锅因低温高寒地带所散养的黑山羊而闻名，当地人称吃“中草药”、“矿泉水”慢长山羊，其肉质细嫩，香味突出，腥膻味轻，久吃不腻。清汤羊汤火锅叫羊汤锅煮带皮熟羊肉片；红汤羊肉火锅多采用生爆黄焖（辣味红焖）的半汤或干锅形式，汤锅红锅均热衷于烫煮配菜。位于水城与钟山之间的羊汤锅一条街，深受南来北往客商喜爱，是“中国凉都”六盘水市旅游城市的一张名片。

0.2 菜点典型形态示例

见图1、图2。



图1 贵州羊肉火锅（水城风味·清汤） 段周制作 潘绪学摄影



图2 贵州羊肉火锅（水城风味·红汤） 段周制作 潘绪学摄影

传统黔菜

贵州羊肉火锅（水城风味）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（水城风味）清汤、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（水城风味）清汤、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 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 8937 食用猪油
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GH/T 1194 大蒜
 NY/T 432 绿色食品 白酒
 NY/T 455 胡椒
 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
带皮黑山羊 1000 g	带皮黑山羊腿肉 1000 g
羊骨 1500 g	
猪筒子骨 2000 g	

4.2 调味料

见表2。

表2 调味料

清汤口味	红汤口味
盐 12 g, 应符合 GB 2721 的规定	糍粑辣椒 150 g
味精 2 g, 应符合 GB 2720 的规定	豆瓣酱 30 g
鸡精 5 g, 应符合 SB/T 10371 的规定	盐 6 g, 应符合 GB 2721 的规定
胡椒粉 1 g, 应符合 NY/T 455 的规定	味精 2 g, 应符合 GB 2720 的规定
熟羊油 30 mL	鸡精 4 g, 应符合 SB/T 10371 的规定
山泉水 3 L	白糖 3 g, 应符合 GB/T 317 的规定
糊辣椒蘸水 10 份	十三香 6 g
	孜然粉 5 g
	胡椒 3 g, 应符合 NY/T 455 的规定
	花椒 3 g, 应符合 GB/T 3039 的规定
	桂皮 2 g, 应符合 GB/T 30381 的规定
	豆蔻 3 g
	砂仁 5 g
	香叶 3 g
	香茅草 5 g
	料酒 30 mL, 应符合 SB/T 10416 的规定
	高度白酒 10 mL, 应符合 NY/T 432 的规定
	熟猪油 300 mL, 应符合 GB/T 8937 的规定
	熟羊油 150 mL

4.3 料头

见表3。

表3 料头

清汤口味	红汤口味
姜块 50 g, 应符合 GB/T 30383 的规定	姜片 50 g, 应符合 GB/T 30383 的规定
鱼香菜 10 g	蒜瓣 80 g, 应符合 GH/T 1194 的规定
	鱼香菜 10 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

见表4。

表4 初加工

清汤口味	红汤口味
将新鲜带皮黑山羊肉皮刮洗干净，用刀将羊肉刮剔下骨，放入清水中冲洗去血污。	羊腿剔去羊骨，切成2 cm~3 cm的块状；放入清水锅中，煮沸，加高度白酒除去腥味，清理血污，捞出用清水冲净。
汤锅中注入山泉水烧沸，放入姜块，投入羊骨与羊肉煮制，并清理浮沫，用小火炖1.5 h至熟透，取出紧压并晾凉，然后切成厚片。	取一汤锅，注入清水，放入处理后的猪骨、羊骨；加姜片、葱结、料酒、胡椒、花椒、桂皮、豆蔻、砂仁、香叶、香茅草，盖上盖，炖煮2 h熬至汤浓。

6.2 加工

见表5。

表5 加工

清汤口味	红汤口味
取一火锅，加盐、味精、鸡精、胡椒粉，掺入羊肉原汤，淋入熟羊油；投入熟羊肉片，撒上鱼香菜，上桌开火食用，配上蘸水和时令鲜蔬即可。	炒锅置旺火上，放入熟猪油烧热，下入羊肉块爆炒至香并将水分收干，捞出控油；锅内留余油，再放入羊油混合烧热，下入糍粑辣椒、豆瓣酱炒至酱辣味并油红，加姜片、蒜瓣炒香；掺入羊骨汤，加盐、花椒面、白糖、味精、鸡精、十三香、孜然粉、酱油，焖煮50 min至熟软，起锅装入火锅，撒上鱼香菜，上桌开火食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

倒入火锅内，并在表面撒上香菜段即成。

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	色泽光亮，呈乳白色。	色泽诱人，红润油亮。
香味	鲜香浓郁，无腥无膻。	飘香四溢，孜然清香。
口味	汤鲜味美，营养滋补。	香辣浓厚，不膻不腥。
质感	肉质软糯，老少皆宜。	肉香食补，皮糯肉嫩。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装火锅后，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