

ICS 67.020
CCS H 62

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 119—2022

贵州小吃 水城烙锅烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Shuicheng hot pan
—Guizhou snack

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	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、钟山区全有福烙锅店、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、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、胡杨娟、胡文伦、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。

引 言

0.1 菜点源流

到六盘水不吃“烙锅”是一种遗憾。独特的风味和民族民间风格，让知味者依恋不舍其美味，还有在那里所享受到的乐趣……据统计，水城人月人均吃烙锅18次。在这个不大的城市，工商局登记在册大小烙锅店近千家。1953年，水城县人民政府为胡声振烙锅店颁发水城第1号“饮食企业登记证”；1986年，凸状黑砂锅盖改进成平底带边生铁锅；1992年烙锅进店堂，形成烙锅食街；2001年开启电磁烙炉，烙制原料无所不包。现今烙锅已成了一张名片，走出水城，在云贵城市形成夜市烙锅一条街，是黔菜中最接地气的百姓美食之一。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 水城烙锅 胡杨娟 胡文伦制作 潘绪学摄影

贵州小吃 水城烙锅烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃水城烙锅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。

本文件适用于贵州小吃水城烙锅的烹饪。

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 1536 菜籽油
- 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 30391 花椒
- DBS52/ 011 食品安全地方标准 贵州辣椒面
- 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

4.1 主配料

- 4.1.1 猪五花肉 100 g。
- 4.1.2 净瘦牛肉 100 g。
- 4.1.3 乌洋芋 150 g。
- 4.1.4 黄心洋芋 150 g。
- 4.1.5 臭豆腐 250 g。
- 4.1.6 金针菇 80 g。
- 4.1.7 小瓜 100 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 0.5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 花椒面 1 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 酱油 5 ml，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.4 五香辣椒面 30 g，应符合 DBS52/ 011 的规定。
- 4.2.5 蒜香辣椒面 30 g，应符合 DBS52/ 011 的规定。
- 4.2.6 熟菜籽油 80 ml，应符合 GB 1536 的规定。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪设备与工具

5.1 设备

烙锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 猪五花肉、净瘦牛肉分别治净，切成薄片；猪五花肉片加酱油、盐、花椒面搅拌均匀，分别装入垫有生菜的盘内。

6.1.2 乌洋芋、黄心洋芋分别去皮，洗净；切成厚片，用清水冲一下，装入盘内。

6.1.3 金针菇、小瓜分别治净，装入盘内。

6.1.4 按人数取蘸碟，分别放入五香辣椒面、蒜香辣椒面，制成双味蘸碟。

6.2 加工

食用时，将烙锅置中火上，放入底油烧热，按照顺序下入洋芋片、臭豆腐、牛肉片、五花肉片、金针菇、小瓜等，边烙边配用双味蘸碟蘸食。

7 盛装

7.1 盛装器皿

平底烙锅。

7.2 盛装方法

堆码锅边上。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽诱人，荤素多彩。

8.2 香味

香味扑鼻，焦香四溢。

8.3 口味

蘸碟多味，味美可口。

8.4 质感

食材多样，荤素搭配。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴盛装烙锅后，至食用时间不超过30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~65 ℃为宜；作为烙锅食用时，边烙边食，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