

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 114—2022

贵州小吃 贵州碗饵糕（遵义风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of bowl-like cake
(Zunyi flavor)—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 原料及要求	1
5 烹饪器具	1
6 制作工艺	2
7 盛装	2
8 感官要求	2
9 最佳食用时间	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、贵州黔厨实业（集团）有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、遵义职业技术学院黔菜产业学院、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、贵州大学饮后勤管理处食服务中心、贵州饭店、贵阳雅园饮食集团、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵州亮欢寨餐饮娱乐有限公司、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）、黔西南州饭店餐饮协会、遵义市红花岗区餐饮行业商会、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、夏雪、李翌婧、刘黔勋、杨波、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、洪钢、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、王利君、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、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

遵义碗饵糕，又名碗儿糕，平时称泡粑。其个头小，不开花；白的雪白，黄的金黄；膨松糯软，香甜微酸。地方传统熟苕发酵米制的风味小吃。用籼米加米饭磨浆，自然存放熟苕发酵。冬天需辅助加温，保暖使其发酵；短时间不能发酵的中途要换掉面上的清水。起泡后，浇在垫有竹圈和纱布的窝窝中，大火蒸熟取出食用或存放。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州碗饵糕（遵义风味） 黄永国制作 潘绪学摄影

贵州小吃

贵州碗饵糕（遵义风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州碗饵糕（遵义风味）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。

本文件适用于贵州小吃贵州碗饵糕（遵义风味）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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 35885 红糖

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（1000 个）

4.1.1 大米 5 kg。

4.1.2 熟米饭 800 g。

4.2 调味料

4.2.1 红糖水 500 g，应符合GB/T 35885的规定。

4.2.2 玉米面 300 g。

4.2.3 苦荞面 300 g。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪器具

5.1 炊具

蒸炉、蒸笼及配套工具。

5.2 工具

长木勺。

6 制作工艺

6.1 初加工

将大米浸泡、淘洗，添加熟米饭，一同磨成米浆，利用发酵原理慢慢发酵至表面起大泡。

6.2 加工

蒸制前，将已发酵好的米浆分成三种，分别放入红糖水、玉米面、苦荞面，三种搅拌均匀，舀入盖有白布的模型中，上蒸笼用大火蒸8 min至熟，取出即可食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

餐盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽多彩，素艳诱人。

8.2 香味

米香浓郁，酒香细淡。

8.3 口味

绵韧香甜，略带酒香。

8.4 质感

松软绵劲，饱满丰富。

9 最佳食用时间

从出笼装盘，最佳食用时间以不超过15 min为宜，最佳食用温度以30 ℃~75 ℃为宜。

全国团体标准信息平台