

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 112—2022

贵州小吃
贵州油茶汤（仡佬族风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of oil tea soup
(flavor of Gelao minority)—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	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、道真自治县三桥镇桥上村王家大院、务川自治县大坪龙潭荷花山庄、务川爱华私房菜馆、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、贵州黔厨实业（集团）有限公司、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）、绥阳县黔厨职业技术学校、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、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、黄永国、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、刘海风、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、郑勤、申海洋、唐爱华。

引 言

0.1 菜点源流

民谣“碗碗油茶香喷喷，男男女女都能饮。不吃油茶没精神，吃了油茶有干劲”流传在道真、务川仡佬族聚居地及周边，是当地人每日必不可少的饮料。据传清道光年间一大财主，用佣人做的这道香油茶戒掉了大烟(鸦片)瘾；而后逐渐传入平常百姓家。成为流行于今的仡佬族三幺台前奏——三幺台，以用芝麻饼、苏麻饼、麻糖杆、蜜饯、米粬、包谷粬、包谷泡团子等佐食香油茶最为常见。是地道的乡土风味吃法，同时还加花生、瓜子、玉米、米花，香油茶煮鸡蛋，汤圆、泡饭等。

0.2 菜点典型形态示例

见图1、图2和图3。



图1 贵州油茶汤（仡佬族风味·道真） 郑勤制作 周思君摄影



图2 贵州油茶汤（仡佬族风味·务川） 申海洋制作 周思君摄影



图3 贵州油茶汤（仡佬族风味·务川） 唐爱华制作 潘绪学摄影

贵州小吃

贵州油茶汤（仡佬族风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州油茶汤（仡佬族风味）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油茶汤（仡佬族风味）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 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 30391 花椒

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（10人计）

4.1.1 干青茶 50 g。

4.1.2 白芝麻 10 g。

4.2 调味料（10人计）

4.2.1 盐 25 g，应符合GB 2721的规定。

4.2.2 花椒面 15 g，应符合GB/T 30391的规定。

4.2.3 熟腊猪油 150 ml。

4.2.4 山泉水 5000 ml。

4.3 料头（10人计）

葱花25 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

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

6.1.1 选用青茶，用微火将铁锅烧至 70℃左右，把采摘好的茶叶放入铁锅进行炒制；待炒到半生半熟时，揣起置于簸箕内进行反复搓揉，直至成线状再晒干储存，作为熬制油茶的专用茶。

6.1.2 使用时，将干青茶叶 50 g，用清水浸泡至使茶叶回润，控水。

6.2 加工

6.2.1 铁锅放入腊猪油烧至 100℃，放入泡好的茶叶，急速炒至焦黄，掺入开水 1500 ml 焖煮 30 min；用木瓢背反复使劲揉磨、搅压、揉挤，将茶叶捣烂如泥成羹状，铲出盛器。

6.2.2 食用前，将提前制作好的茶羹，放入锅里回炒 10 s；掺入山泉水 3500 ml 煮沸，加盐，花椒面、葱花、白芝麻，熬煮至茶香味为宜；舀入汤钵，制成油茶汤。

6.2.3 食用时，油茶汤上桌后，按人数盛入碗中，配以米花、粽子、凉粉、油炸豆腐、窝窝头、蛋香茶叶、炸红薯片、炸土豆粑、酥饼等，按量按自己喜好所需食材放入油茶汤泡食。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆盘、汤钵、小碗。

7.2 盛装方法

熬汤制作好后装入汤钵内，再分装小碗内。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽亮丽，茶汤呈绿。

8.2 香味

茶香浓烈，香味特殊。

8.3 口味

咸香略苦，茶点搭配。

8.4 质感

粗粮香糯，精致美味。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅后，食用时间以不超过20 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。



全国团体标准信息平台