

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 110—2022

贵州小吃 贵州油茶汤（侗族风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of oil tea soup
(flavor of Dong 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、榕江县文体广电旅游局、榕江县工业和信息化商务局、榕江县餐饮行业协会、榕江县三宝人家中餐厅、黎平县佰里侗寨酒楼、黎平土碗香酒楼、黔东南州烹饪饭店行业协会、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、榕江县三宝人家中餐厅。

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、吴庭光、韦秋、杨宏历。

引 言

0.1 菜点源流

贵州黔东南南侗区黎平、榕江、从江最喜爱的家庭荤油茶。多用当地老茶饼，也有节骨茶、箭杆风、老娃果叶单用或混用。北侗区锦屏、天柱、三穗、玉屏多以节骨茶、炒糊米素茶汤为主。家中做法较为随意，猪肝、粉肠、红豆、花生、侗果和时蔬都可以浸泡在特制的有茶汤中，五彩米花必不可少。而酒楼则比较讲究，猪肝、粉肠、腌鱼、蚱蜢、汤圆等应有尽有。

0.2 菜点典型形态示例

见图1和图2。



图1 贵州油茶汤（侗族风味·榕江） 杨宏历制作 潘绪学摄影



图2 贵州油茶汤（侗族风味·黎平） 吴庭光制作 潘绪学摄影

贵州小吃

贵州油茶汤（侗族风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州油茶汤（侗族风味）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（侗族风味）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 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 30383 生姜
GH/T 1194 大蒜
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份计）

- 4.1.1 老节骨茶 100 g。
- 4.1.2 鲜节骨茶 100 g。
- 4.1.3 糯米汤圆 210 g。
- 4.1.4 红薯 150 g。
- 4.1.5 包谷米 200 g。
- 4.1.6 熟茶白豆 100 g。
- 4.1.7 糊米 150 g。
- 4.1.8 五彩米花 350 g。

4.2 调味料（10份计）

- 4.2.1 熟菜籽油 150 ml，应符合 GB 1536 的规定。
- 4.2.2 盐 15 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 味精 5 g，应符合 GB 2720 的规定。

4.3 料头 (10 份计)

4.3.1 姜米 20 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜米 20 g, 应符合 GH/T 1194 的规定。

4.3.3 葱花 30 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 先把水烧开后, 老节骨茶放在盆里, 用沸水泡制成茶水。

6.1.2 鲜节骨茶切成细末; 红薯去皮, 洗净切成滚刀块。

6.2 加工

农家大铁锅置地柴火上, 放入熟菜籽油烧热, 下入姜米、蒜米炒香, 注入茶水; 下鲜节骨茶末、糊米略煮, 接着下红薯块、包谷米、熟茶豆慢慢熬至出香味; 再下入糯米汤圆煮至熟透, 加盐、味精入味; 舀入大盆内, 端上桌后再舀入一碗一碗的分好, 每碗撒上五彩米花、葱花拌匀食用即成。

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

色彩亮丽、茶色呈黄。

8.2 香味

茶香米香、粗粮混香。

8.3 口味

茶点爽口、茶香爽心。

8.4 质感

脆嫩爽滑、绵韧软糯。

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，食用温度以47 ℃~57 ℃为佳。



全国团体标准信息平台