

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 108—2022

贵州小吃 贵州凉粉（普安风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou rice roll
(Puan 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、普安县余毓氏餐饮店、黔西南州饭店餐饮协会、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、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、余红梅。

引 言

0.1 菜点源流

普安凉粉是“大美黔菜百姓最喜爱的味道”、“黔西南州百年味道”的获奖作品。其成品金黄色，摊在手上切片入碗，添加炸黄豆、熟绿豆芽、盐菜、姜米、蒜米、葱花、红油辣椒、盐、酱油、陈醋、自熬的西红柿酱等十余种调料，即可凉拌食用。如果运气好的时候遇到鸡枞油、鲜花椒油调味，那更是地道的美味。普安凉粉是普安人之乡愁，开味佳品。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州凉粉（普安风味） 余红梅制作 潘绪学摄影

贵州小吃

贵州凉粉（普安风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州凉粉（普安风味）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凉粉（普安风味）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 18186 酿造酱油

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10303 老陈醋质量标准

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

4.1.1 豌豆凉粉 300 g。

4.1.2 炸黄豆 10 g。

4.1.3 熟绿豆芽 30 g。

4.1.4 盐菜 10 g。

4.2 调味料

4.2.1 盐 2 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 红油辣椒 35 g。

4.2.3 酱油 15 ml，应符合 GB/T 18186 的规定。

4.2.4 陈醋 10 ml，应符合 SB/T 10303 的规定。

4.3 料头

4.3.1 姜米 2 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜米 5 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.3 葱花 3 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

水盆、煮锅及配套设施。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 取干豌豆 3000 g 淘洗净，用温水浸泡 12 h；磨成浆，装入盛器，在室温 22 ℃的条件下沉淀 8 h。

6.1.2 煮锅上火，在沉淀后的浆体中取豌豆浆上层，倒入锅内熬煮，盛器的底部白色沉淀留用；熬煮时，用勺子顺一个方向不停地搅拌，待浆煮沸后，再把白色沉淀物慢慢倒进锅中，边倒边用力搅拌均匀，继续煮 5 min 至熟后起锅，倒入盆中，冷却后，即成豌豆凉粉。

6.2 加工

取豌豆凉粉300 g，切成片或条状装盘，加入炸黄豆、熟绿豆芽、盐菜、姜米、蒜米、葱花、红油辣椒，调入盐、酱油、陈醋拌匀即可食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆形浅窝盘或粉碗。

7.2 盛装方法

堆码、浇淋。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽米黄，亮丽佳品。

8.2 香味

粉香味醇，干拌味浓。

8.3 口味

酸辣鲜香，开胃佳品。

8.4 质感

细嫩滑爽，增进食欲。

9 最佳食用时间

自粉装入粉碗中,食用时间不超过10 min为宜,最佳食用温度冷食以自然温度,热食以47 ℃~57 ℃为宜。



全国团体标准信息平台