

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 107—2022

贵州小吃

贵州凉粉（鸭溪风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou rice roll  
(Yaxi 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 .....	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、播州区潘胖子食品加工厂、遵义职业技术学院黔菜产业学院、贵州黔厨实业(集团)有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州大学饮后勤管理处食服务中心、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、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、潘光进。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

播州鸭溪不只有豆豉火锅，凉粉也极负盛名。当地人选用优质豌豆为原料，经过水泡、细磨、滤渣、煮制和冷却之后，切为薄薄的长条状。它以色泽嫩黄微黑，质地细腻脆爽，酱香微辣味厚，葱蒜风味别致著称。男女老少皆宜。是黔北遵义典型的夏季休闲消暑特色风味小吃之一。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州凉粉（鸭溪风味） 潘光进制作 潘绪学摄影



# 贵州小吃

## 贵州凉粉（鸭溪风味）烹饪技术规范

### 1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州凉粉（鸭溪风味）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（鸭溪风味）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  
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

豌豆凉粉250 g。

#### 4.2 调味料

- 4.2.1 红油辣椒 35 g。
- 4.2.2 麦酱 25 g。
- 4.2.3 蒜汁水 15 ml，应符合 NY/T 744 的规定。

#### 4.3 料头

葱花3g，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

煮锅、炒锅及配套设施。

#### 5.2 工具

菜墩、刀具等。

## 6 制作工艺

### 6.1 初加工

6.1.1 选用 5000 g 干豌豆，用清水浸泡至发胀（夏季泡 6 h，冬季泡 12 h），磨成浆，用纱布过滤；静置沉淀（夏季 5 h，冬季 10 h）后，舀去上层酸水，留中层黄色粉浆和下层白粉浆。

6.1.2 煮锅置火上，加水 2500 ml，先舀黄粉浆入锅，边放边搅动；待浆煮沸时，下白粉浆，边放边继续搅动；待粉浆成稠糊状时，把稠糊滴入冷水中，迅速凝固，端锅离火，舀入盆中，冷却定型成豌豆凉粉。

6.1.3 盐酱做法：锅内放入纯净水 2500 ml，加盐 260 g、味精 60 g、鸡精 60 g、淀粉 125 g，煮沸，熬成稀糊状；炒锅置中火上，放入植物油 100 g 烧热，下入豆豉碎末 120 g 煸炒至出香味，起锅倒入稀糊的盐水中，继续熬制 10 min，制成盐酱。

### 6.2 加工

食用时，把豌豆凉粉切成 5 cm×1.5 cm 的长条装入盘中，放蒜汁水、盐酱、红油辣椒、葱花即成。

## 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

色彩金黄、艳丽诱人。

### 8.2 香味

酱香味醇，粉香浓郁。

### 8.3 口味

酱蒜微辣，开胃生津。

### 8.4 质感

细嫩可口，清凉滑爽。

## 9 最佳食用时间

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



全国团体标准信息平台