

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 104—2022

贵州小吃 贵州鹅肉粉（凯里风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou goose rice
noodles (Kaili 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、凯里市熊记鹅肉粉馆、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、熊德先。

引 言

0.1 菜点源流

凯里老字号小吃鹅肉粉，最近几年因在酸汤鱼蘸水中加入烧青椒而呈现独特风味，快速盛行省内各地，纷纷开店，争相食用凯里鹅肉粉，其以烧青椒酱调味，搭配糊辣椒；汤鲜味美，粉嫩爽滑；鹅肉细嫩，吃法多样；风味独特。很多门店还以同样风味做鹅肉砂锅饭等。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州鹅肉粉（凯里风味） 熊德先制作 张先文摄影

贵州小吃

贵州鹅肉粉（凯里风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州鹅肉粉（凯里风味）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鹅肉粉（凯里风味）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 30383 生姜

NY/T 455 胡椒

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

4.1.1 熟鹅肉片单碗宜 25 g。

4.1.2 凯里圆米粉单碗宜 200 g。

4.1.3 熟鹅血旺片单碗宜 15 g。

4.1.4 绿豆芽单碗宜 10 g。

4.2 调味料（3500 g 1 只鹅计）

4.2.1 盐 30 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 胡椒 10 g，应符合 NY/T 455 的规定。

4.2.3 高度包谷酒 40 ml。

4.3 料头（3500 g 1 只鹅计）

4.3.1 姜块 30 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 姜片 15 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.3 葱结 30 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.4 葱花单碗宜 2 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

汤锅、炖锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 老鹅宰杀治净，整鹅去骨。

6.1.2 鹅肉用清水冲净，控水，加盐、胡椒、包谷酒、姜片腌制 12 h。

6.1.3 鹅骨架用清水浸泡 12 h，中间要换水两三次。

6.1.4 煲汤锅置于火上，注入清水或山泉水；放入鹅肉、鹅骨、姜块、葱结，烧沸后，撇去浮沫，用小火炖 30 min 至熟，取出待凉；然后置于冷藏急冻定形。

6.1.5 将鹅肉定形后，切成薄片。

6.2 加工

宽水锅烧沸，下入圆米粉浸烫 2 min 软熟后，放入绿豆芽略焯一下，控水，装入粉碗内；分别放入熟鹅肉片、浸烫鹅血旺片，舀入热鹅汤，撒入葱花。食用时，按个人口味添加糊辣椒面、烧青椒、酱油、陈醋、花椒面即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

粉碗。

7.2 盛装方法

倒入、码装、灌汤。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽明亮，米粉洁白。

8.2 香味

鲜香四溢，鹅肉扑鼻。

8.3 口味

汤鲜味美，风味独特。

8.4 质感

粉嫩爽滑，吃法多样。

9 最佳食用时间

自粉装入粉碗中，最佳食用时间不超过8 min，最佳食用温度以57 ℃~75 ℃为宜。



全国团体标准信息平台