

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 101—2022

贵州小吃 兴义刷把头烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Xingyi egg cake with shape
of brush—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、兴义市郑记代红刷把头餐饮店、贵州轻工职业技术学院、贵州万峰（集团）实业有限公司、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、郑代红。

引 言

0.1 菜点源流

兴义刷把头起源于清朝同治年间，享有黔西南州兴义市“四大招牌小吃”，“贵州老字号”等称誉，获奖颇多。因外形如民间竹刷把头而得名。其特点是个头小色金黄，鸡蛋面皮脆薄；竹笋肉馅清香；猛火蒸成熟快。配上鸡汤辣椒蘸水，灌浇翻滚入味，入口香脆，爽口化渣不腻。百年传承佳品。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 兴义刷把头 郑代红制作 潘绪学摄影

贵州小吃 兴义刷把头烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃兴义刷把头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兴义刷把头的烹饪。

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/T 317 白砂糖
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 8233 芝麻油
GB/T 8937 食用猪油
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
NY/T 455 胡椒
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（10 份计）

- 4.1.1 面粉 500 g。
- 4.1.2 水发金竹笋 350 g。
- 4.1.3 肥二瘦八猪肉末 500 g。
- 4.1.4 鸡蛋 2 个。
- 4.1.5 干淀粉 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 红油辣椒 30 g。
- 4.2.2 盐 3 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.4 白糖 1 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.5 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.6 酱油 3 g，应符合 GB/T 18186 的规定。

- 4.2.7 陈醋 6 g, 应符合 SB/T 10303 的规定。
- 4.2.8 香油 2 g, 应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.2.9 鸡汤 50 ml。
- 4.2.10 熟猪油 5 ml, 应符合 GB/T 8937 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 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

蒸炉、蒸笼及配套工具。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

- 6.1.1 水发金竹笋洗净, 控水, 切成细粒。
- 6.1.2 炒锅至中火上, 放入熟猪油, 烧热, 爆香姜米; 下入竹笋粒煸炒至水分收干, 装入盛器; 放入猪肉末, 加盐、味精、胡椒面、白糖、干淀粉、葱花, 搅拌制成馅料。
- 6.1.3 面粉放入盆中, 打入鸡蛋, 加清水 50 ml、盐 2 g 和匀揉成面团, 下剂子并捏成圆形面饼, 用擀面棍均匀擀成荷叶状。

6.2 加工

- 6.2.1 逐张在面皮上放入馅料, 捏拢收口呈刷把状; 再逐个放入蒸笼, 入蒸炉用大火蒸 8 min 至熟, 出笼装盘。
- 6.2.2 取一小碗放入红油辣椒、盐、酱油、陈醋、香油、鸡汤、葱花调制成蘸水, 随蒸熟的刷把头上桌蘸食。

7 盛装

7.1 盛装器皿

餐盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

形态美观、淡黄油亮。

8.2 香味

笋香浓郁、香气诱人。

8.3 口味

咸鲜蘸辣、皮薄馅多。

8.4 质感

馅嫩松散、油而不腻。

9 最佳食用时间

从出笼装盘，最佳食用时间以不超过15 min，最佳食用温度以47 ℃~75 ℃为宜。



全国团体标准信息平台