

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 099—2022

贵州小吃 五彩糯米炒饭烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of steamed and stir-fried
five-colored glutinous rice—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、贵州万峰（集团）实业有限公司、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、黄天林。

引 言

0.1 菜点源流

到兴义逛完万峰林后，歇脚填肚子，最好吃的是万峰林传统布依族村落纳灰村路边的炒饭一条街。这里的炒饭曾得到国家旅游局领导点赞，也是游客记忆中的味道。当地酒店将这一特色引进，并用当地人喜爱的五彩糯米饭做炒饭；其色彩斑斓，味道香纯。五彩糯米饭寓意五谷丰登，表达了布依族人对美好生活的向往之情。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 五彩糯米炒饭 黄天林制作 潘绪学摄影

贵州小吃 五彩糯米炒饭烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃五彩糯米炒饭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五彩糯米炒饭的烹饪。

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
NY/T 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10371 鸡精调味品
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 五彩糯米饭 500 g。
- 4.1.2 鸡蛋 2 个。
- 4.1.3 胡萝卜 20 g。
- 4.1.4 莴笋头 20 g。
- 4.1.5 青豆米 20 g。
- 4.1.6 脆哨 20 g。
- 4.1.7 午餐肉 20 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 3 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 鸡精 2 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.3 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。

4.3 料头

葱花 5 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

蒸锅、炒锅及配套设备。

5.2 工具

木盆、筲箕、砧板、刀具等。

6 制作工艺

6.1 主配料初步加工

6.1.1 选取优质糯米淘洗干净，用温水浸泡 4 h 以上。

6.1.2 采摘紫蕃藤、黄花、枫叶、红蓝草，分别加水熬煮，把植物色素充分煮出，再过滤得到有颜色的汁液。

6.1.3 分别取 100 g 泡好的糯米浸泡在四个汁液中，直到糯米完全被染色，控水；再放入蒸锅中蒸熟透，制成五彩糯米饭。

6.1.4 胡萝卜、莴笋头、午餐肉分别切成小丁。

6.1.5 青豆米、胡萝卜丁、莴笋丁混合放入沸水中加盐焯水，捞出冲凉，控水。

6.1.6 鸡蛋打入碗中，搅拌使蛋清蛋黄充分混合。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入油烧热，下入鸡蛋汁炒至嫩黄色，控油。

6.2.2 锅内放入油烧热，下入胡萝卜丁、莴笋丁、青豆米、脆哨翻炒微熟后；下入午餐肉丁炒匀，投入熟五彩糯米饭；加入盐、鸡精、胡椒粉，再放入鸡蛋块、葱花翻炒均匀，起锅装入盛器，上桌时配开味菜即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆形浅窝盘。

7.2 盛装方法

翻炒后装入盘内、撒入。

8 感官要求

8.1 色泽

鲜明多彩，色彩悦目。

8.2 香味

植物清香，糯香扑鼻。

8.3 口味

入口鲜香，民族佳肴。

8.4 质感

糯性十足，软糯甘甜。

9 最佳食用时间

自菜肴出锅装盘，食用时间以不超过30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。



全国团体标准信息平台