

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 098—2022

## 贵州小吃 五彩糯米饭烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of steamed 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 烹饪器具 .....	1
6 制作工艺 .....	2
7 盛装 .....	2
8 质量要求 .....	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、册亨县万甲席民族特色食品厂、贵州亮欢寨餐饮娱乐有限公司、贵州金丹阿娇文化旅游投资开发公司·台江大酒店、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、陈应琼、杨建、曹高。



# 引 言

## 0.1 菜点源流

在缺盐年代，以糯食为主的贵州先民们为了丰富口味、改变单一饮食方式和帮助消化；尝试着用植物根、茎、花、叶、果与糯米浸泡，蒸熟食用。最终总结出既能出色出香，也能助消化的黄、红、绿、紫、黑等颜色的糯米饭。黔东南州把它搬到有“东方情人节”之称的姊妹节上，称之为姊妹饭。可直接食用，也可分食、合食和包菜。

## 0.2 菜点典型形态示例

见图1、图2和图3。



图1 五彩糯米饭（册亨） 陈应琼制作 潘绪学摄影



图2 五彩糯米饭（凯里） 吴笃琴制作 潘绪学摄影



图3 五彩糯米饭（台江） 杨建 曹高制作 潘绪学摄影



# 贵州小吃 五彩糯米饭烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了贵州小吃五彩糯米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/T 317 白砂糖  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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 白糯米 500 g。
- 4.1.2 密蒙花（黄色）50 g。
- 4.1.3 苏木液（红色）50 ml。
- 4.1.4 紫色草（紫色）50 g。
- 4.1.5 枫叶（黑色）50 ml。
- 4.1.6 菠菜汁（绿色）50 ml。

### 4.2 调味料

白糖100 g，应符合GB/T 317的规定。

### 4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5 烹饪器具

### 5.1 炊具

蒸锅及配套工具。

### 5.2 工具

木盆、笊箕。

## 6 制作工艺

### 6.1 主配料加工

#### 6.1.1 主配初步加工、刀工加工

6.1.1.1 糯米淘洗干净，用温水浸泡4 h以上。

6.1.1.2 将泡好的糯米淘洗后沥干水分，并分成5份；再用不同颜色的4种植物汁、蔬菜汁液浸泡，分别染制成绿、黄、红、紫、黑色。

#### 6.1.2 蒸制

6.1.2.1 五种染色糯米与白糯米分别上笼蒸熟，取出装入盘中造型。

6.1.2.2 各地包菜、夹菜风格各异。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

竹制的圆形小簸箕、竹笼等。

### 7.2 盛装方法

将多色糯米分别蒸熟后，放入盛装器皿，根据地方习惯包菜。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

五彩艳丽，色彩悦目。

### 8.2 香味

米香浓郁，糯香扑鼻。

### 8.3 口味

质地软糯，香甜爽口。

### 8.4 质感

糯性十足，民族佳肴。

## 9 最佳食用时间

从菜肴出笼装盘后，至食用时间不超过30 min为宜，食用温度以60℃为宜。

---



全国团体标准信息平台