

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 087—2022

贵州小吃 苗家鸡稀饭烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of chicken porridge of miao minority—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	1
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、剑河县苗香菜馆、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、梵筑川、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、闵小容。

引 言

0.1 菜点源流

苗家自古好客，有“一家来客全寨亲”说法，外客到家了，先吃鸡稀饭垫底，再做大餐宴请，而且还有吃转转席的习俗。煮制鸡稀饭时先将鸡加姜葱煮制，再从头至脚，分三次撒入大米、糯米，煮熬成粥；将鸡取出砍成八大块，分头、尾、双腿、双翅、胸八块，按照宾客和陪客尊长依次分配，超过八人会多煮鸡，边吃鸡肉边喝鸡稀饭。男人聊天，女人备大餐宴客。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 苗家鸡稀饭 闵小容 韦建妮制作 潘绪学摄影

贵州小吃 苗家鸡稀饭烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃苗家鸡稀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苗家鸡稀饭的烹饪。

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

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 土公鸡 1 只（1500 g）。

4.1.2 大米 300 g。

4.2 调味料

盐10 g，应符合GB 2721的规定。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪设备与工具

5.1 设备

煮锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初步加工

6.1.1 选用当地土公鸡宰杀，热烫拔毛，去内脏，清洗干净。

6.1.2 大米淘洗干净。

6.2 加工

6.2.1 将公鸡整只入汤锅内，注入清水，大火烧开，撇去浮沫；改小火炖至半熟时，撒入大米；边煮边用勺不停地搅拌，待煮烂成稀饭时，把熟鸡取出，加入盐调好味，出锅装入汤钵中。

6.2.2 把熟鸡斩成八大块，装入盘内；与稀饭同步上桌即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆盘、汤钵

7.2 盛装方法

堆码、舀入

8 感官要求

8.1 色泽

色泽淡黄，食欲诱人。

8.2 香味

米香浓郁，鸡香扑鼻。

8.3 口味

粥味鲜美，民族佳肴。

8.4 质感

鸡粥鲜糯，鸡肉香嫩。

9 最佳食用时间

自菜肴出笼装盘，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