

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 078—2022

## 贵州小吃 贵州牛肉粉（安顺风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou beef rice  
noodles (Anshun 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 烹饪器具 .....	2
6 制作工艺 .....	2
7 盛装 .....	2
8 感官要求 .....	3
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、安顺支记牛肉粉馆（连锁）、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、支安江。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

安顺牛肉粉选用产于本地的优质关岭小牛肉为原料。整牛加工融合出香，以大块的肉杂、姜葱味浓、油辣椒风味，香辣不燥为特色，形成独具特色的黔中风味。不断推动当地牛养殖业和生姜产业发展。菜品流行于本地，还扩展到省城及周边县市。深受人们喜爱，食客能自然地识别出安顺风味。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 贵州牛肉粉（安顺风味） 支安江制作 潘绪学摄影



# 贵州小吃

## 贵州牛肉粉（安顺风味）烹饪技术规范

### 1 范围

本文件规定了贵州小吃贵州牛肉粉(安顺风味)烹饪技术规范的原料及数量、烹饪设备工具与器皿、制作工艺、装盘、感官要求、最佳食用时间。

本文件适用于贵州小吃贵州牛肉粉（安顺风味）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 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 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 455 胡椒
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1070 辣椒酱
- 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 红烧牛肉丁、熟牛筋丁、熟牛肚片合计或单独单碗宜 20 g。
- 4.1.2 安顺米粉单碗宜 200 g。
- 4.1.3 牛大骨（100 碗计）3000 g。

#### 4.2 调味料（100 碗计）

- 4.2.1 香料包 120 g。
- 4.2.2 辣椒酱 300 g，符合 NY/T 1070 的要求。
- 4.2.3 盐 30 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.4 味精 50 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.5 鸡精 75 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.6 花椒面 100 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.7 胡椒粉 100 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.8 混合牛油 10 ml。
- 4.2.9 水 18 L。

### 4.3 料头

4.3.1 姜块（100 碗计）300 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 芹菜单碗宜 1 g。

4.3.3 香菜单碗宜 2 g。

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 烹饪器具

### 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 牛肉（通常整头制作，调配料按照 100 碗计量进行配置）去骨改成大块，取一半切成牛肉丁；牛筋、牛肚分别洗净，与牛肉块放入冷水锅中加料酒烧沸焯透，捞出冲净。牛大骨敲破，与牛肉块、牛肚，入汤锅，注入水，烧沸；加姜块、香料包，撇去浮沫，调盐、味精、鸡精，熬 3 h 制成原汤。

6.1.2 汤锅中的牛肉、牛肚煮 40 min 时取出，分别切成大的厚块。

6.1.3 炒锅置旺火上，放入油烧热，下入牛肉丁煸炒至水分收干；加姜块、酱油、料酒、辣椒酱炒至香味，掺入原汤炖至红烧熟软；用漏勺捞出放入盛器内的熟牛肉丁，红汤保持温度。

6.1.4 牛筋切成大丁，放入高压锅中，掺入红汤；加姜块，盖上盖上汽后用小火压 12 min，制成红烧熟牛筋丁。

6.1.5 姜、芹菜、香菜、香葱分别洗净，切成碎粒状，混合放入盛器内加温水浸泡出味制成味料水。

### 6.2 加工

6.2.1 锅中加宽水烧沸，投入米粉烫熟，捞出控水，装入粉碗内。

6.2.2 分别单独或混码红烧牛肉丁、熟牛筋丁、熟牛肚片；舀入红汤，淋入混合油，加盐、花椒面、胡椒粉，最后浇入味料水即成。

6.2.3 食用时，食客根据口味嗜好，在餐桌自由添加青大蒜苗、糊辣椒、盐、酱油、陈醋、味精、花椒面等。

## 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

粉白汤红 色彩艳丽。

### 8.2 香味

汤鲜肉香，料水特香。

### 8.3 口味

红烧味厚，烫鲜味美。

### 8.4 质感

肉质熟软，米粉滑爽而有韧性。

## 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为宜，最佳食用温度以57 ℃~75 ℃为宜。



全国团体标准信息平台