

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 168—2022

新派黔菜 番茄鸡烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of chicken with tomato
—Guizhou cuisine of new school

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 最佳食用时间与温度 | 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、遵义市兴俞记番茄鸡火锅连锁、遵义职业技术学院黔菜产业学院、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州黔厨实业（集团）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、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、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）、贵州圭鑫酒店管理有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、贵州盗汗鸡实业有限公司、钟山区全有福烙锅店、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、俞莉、陈江、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌婧、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、洪钢、胡杨娟、潘正芝、黄永国、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、刘操、王利君、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。

引 言

0.1 菜点源流

番茄鸡在2016年获得中国饭店协会授予中国名菜的称号。在青椒童子鸡、辣子鸡基础上创制的番茄鸡，相比辣味较轻、番茄的酸甜和味，色艳味清淡，非常适合年轻人口味；因而快速成名，持续火爆至今，热度不减，成为新派黔菜市场上的佼佼者。遵义、贵阳等地有以番茄鸡直接命名的连锁餐饮企业，省内外黔菜馆中也多有番茄鸡菜品。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 番茄鸡 俞莉制作 潘绪学摄影

新派黔菜 番茄鸡烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜番茄鸡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、最佳食用时间与温度。

本文件适用于新派黔菜番茄鸡的烹饪。

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
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 30383 生姜
- 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 仔公鸡 1 只（1500 g）。
- 4.1.2 小尖青椒 50 g。
- 4.1.3 小尖红椒 50 g。
- 4.1.4 西红柿 250 g。
- 4.1.5 黄豆芽 100 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 熟糍粑辣椒 30 g。
- 4.2.2 豆瓣酱 12 g。
- 4.2.3 鲜花椒 15 g。
- 4.2.4 盐 5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.5 味精 2 g，应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.2.6 鸡精 4 g。
- 4.2.7 胡椒面 3 g。
- 4.2.8 酱油 10 ml。
- 4.2.9 料酒 20 ml。
- 4.2.10 鲜汤 500 ml。
- 4.2.11 熟猪油 100 ml。
- 4.2.12 红油 150 ml。

4.3 料头

- 4.3.1 姜片 15 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜瓣 30 g。

4.3.3 香菜 5 g。

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

炒锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 仔公鸡宰杀，治净；将鸡斩成3 cm见方的块状。

6.1.2 小青尖椒、小红尖椒分别去蒂，洗净后切成颗粒状。

6.1.3 西红柿洗净，切成小块。

6.2 加工

炒锅置旺火上，放入熟猪油、红油混合烧热；下入蒜瓣、姜片炒香，投入鸡块爆炒见出骨；加入豆瓣酱、熟糍粑辣椒、小青红尖椒、鲜花椒炒出香味；掺入鸡汤，调入盐、味精、鸡精、胡椒面、酱油、料酒用小火焖10 min；最后下入西红柿块，用大火收汁并入味，起锅倒入垫有黄豆芽的火锅中，撒上香菜，上桌开火即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

汤汁收干，起锅装入火锅中即成。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽鲜艳，粉红食欲。

8.2 香味

椒香四溢，鸡香浓郁。

8.3 口味

酸辣醇合，汁浓味美。

8.4 质感

鸡肉糯香，开胃爽口。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装砂锅后，至食用时间不超过30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~65 ℃为宜；作为火锅食用时，边煮边食，食用时间延长，食用温度增高，可根据食客喜好调整。



全国团体标准信息平台