

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 165—2022

新派黔菜 茅台酒红蒜焖鸡烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of braised chicken with red garlic and maotai wine—Guizhou cuisine of new school

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

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、贵州酒说餐饮管理有限公司、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）、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、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、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌姘、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、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、汤贵强。

引 言

0.1 菜点源流

白酒入菜，食材本身的味道和酒香融合，在烹饪中是一道美丽风景。特别是以茅台酒系列为代表的酱酒烹鸡。历史悠久，香味扑鼻，深受欢迎。近年来酒庄做酒菜融合专业宴席，已成为时尚，甚至有专门的酒菜融合餐饮管理公司做起了连锁，真正是“无酒不成席，酒菜融合烹饪香”啊。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 茅台酒红蒜焖鸡 汤贵强制作 潘绪学摄影

新派黔菜 茅台酒红蒜焖鸡烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜茅台酒红蒜焖鸡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、最佳食用时间与温度。

本文件适用于新派黔菜茅台酒红蒜焖鸡的烹饪。

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 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 三黄鸡 1 只 (1500 g)。

4.1.2 紫皮大蒜 250 g。

4.1.3 威宁火腿 50 g。

4.1.4 赤水冬笋 50 g。

4.1.5 猪五花肉 50 g。

4.1.6 有机香菇 50 g。

4.2 调味料

4.2.1 盐 20 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.2 五香粉 15 g。

4.2.3 茅台酒 53° 25 ml。

4.2.4 脆皮水 150 ml。

4.2.5 五香酱汁 550 ml。

4.3 料头

4.3.1 姜片 30 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 大葱段 50 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 将三黄鸡宰杀、烫毛、拔毛、去内脏后洗净；用刀将鸡肚内的脊骨处理到能展开为宜，纳盆；加姜片、大葱段、盐、五香粉、茅台酒，腌制7 h~8 h入味。

6.1.2 紫皮大蒜剥去表皮外衣，洗净。

6.1.3 猪五花肉、火腿、冬笋、香菇分别治净，切成一字条状，混合放入沸水锅中焯水，控水。

6.2 加工

6.2.1 将腌制好的鸡，用清水冲净多余的盐份，控水。

6.2.2 将鸡表皮上浇淋脆皮水，挂上风干2 h。

6.2.3 炒锅置旺火上，放入油烧至七成热，下入风干好的鸡，浸炸至紧皮上色，控油。

6.2.4 事先准备好的猪五花肉条、火腿条、冬笋条、香菇条、大蒜，混合放入砂锅内垫底；投入炸好的鸡，掺入五香酱汁，烧沸；加盖用小火焖烧至水分收干，连砂锅一起上桌，开盖食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

砂锅。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽棕红，肉色淡黄。

8.2 香味

蒜香浓郁，酒香四溢。

8.3 口味

五香味美，酒味细淡。

8.4 质感

皮嫩肉鲜，回味极佳。

9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过30 min为宜，食用温度以57 ℃~75 ℃为宜。



全国团体标准信息平台