

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 163—2022

新派黔菜 烩辣牛肉烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of sweet spicy beef
—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、贵阳市泉上美食汇餐饮有限公司、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、宋德新。

引 言

0.1 菜点源流

小黄牛是贵州农村产业革命12大产业之一。糊辣牛肉就是精选小黄牛原料，经小炒后装碗，撒一大把糊辣椒和蒜泥，用热油炆制；上桌后客人自行拌匀，是为热拌菜独特的风味。油制糊辣椒味道特别，彰显了肉食原料的另一种烹、拌和吃法。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 糊辣牛肉 宋德新制作 潘绪学摄影

新派黔菜 糊辣牛肉烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜糊辣牛肉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糊辣牛肉的烹饪。

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 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 18186 酿造酱油
GB/T 21999 蚝油
GB/T 30383 生姜
GH/T 1194 大蒜
SB/T 10303 老陈醋质量标准
SB/T 10371 鸡精调味品
SB/T 10416 调味料酒
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 牛里脊 150 g。

4.1.2 芹菜 25 g。

4.2 调味料

4.2.1 糍粑辣椒 30 g。

4.2.2 豆瓣酱 10 g。

4.2.3 干辣椒 30 g。

4.2.4 盐 2 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.5 味精 1 g，应符合 GB/T 8967 的规定。

4.2.6 鸡精 2 g，应符合 SB/T 10371 的规定。

4.2.7 白糖 2 g，应符合 GB/T 317 的规定。

4.2.8 蚝油 7 g，应符合 GB/T 21999 的规定。

4.2.9 酱油 8 ml，应符合 GB/T 18186 的规定。

4.2.10 陈醋 5 ml，应符合 SB/T 10303 的规定。

- 4.2.11 鸡蛋 1 枚。
- 4.2.12 干生粉 8 g。
- 4.2.13 料酒 5 ml，应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.14 鲜汤 300 ml。

4.3 料头

- 4.3.1 姜片 3 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜片 2 g，应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.3.3 蒜米 4 g，应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.3.4 香菜 30 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 选用贵州优质小黄牛肉的牛里脊，去掉肥筋；切成长 4 cm、宽 2 cm、厚 0.1 cm 的片。加入鸡蛋、盐、鸡精、味精、蚝油、干生粉、清水 60 ml，拌匀后腌制 15 min；让牛肉自然吸干水分，上浆封油。
- 6.1.2 芹菜、香菜分别洗净，切成小段。
- 6.1.3 炒锅置中小火上，放入底油烧热，下入干辣椒，用小火煸炒至棕黑色并有糊味为宜，取出，用刀剁成细碎末。

6.2 加工

炒锅洗净，放入底油烧热；下入糍粑辣椒、豆瓣酱炒香出色，掺入鲜汤烧沸，用细漏勺捞出渣料去掉；加盐、白糖、酱油、陈醋、料酒，调好味，投入腌制好的牛肉片煮至刚熟；下入芹菜段炒匀，勾入水芡粉收成稠汁，起锅装入汤碗中，撒入刀剁辣椒细碎末、香菜段、蒜米，上桌时拌匀即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

汤钵。

7.2 盛装方法

主料煮熟后，装入汤钵中，拌匀。

8 感官要求

8.1 色泽

绿叶成荫，棕红亮丽。

8.2 香味

配料清香，辣香浓郁

8.3 口味

糊辣爽口，油而不腻。

8.4 质感

肉质鲜嫩，佐饭佐酒。

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，最佳食用温度以57℃~75℃为宜。



全国团体标准信息平台