

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 070—2022

新派黔菜 望谟板栗圆蹄烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of pig pettitoes with chinese
chesnut of Wangmo—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	3
8 感官要求	3
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、望谟县回味餐馆、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、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、刘祖邦。

引 言

0.1 菜点源流

望谟是典型的少数民族聚居县，被誉为“中国板栗名县”。望谟县种植板栗历史悠久，已成为中国地理标志保护产品。望谟县板栗理化指标优越，具有个大、肉嫩、皮薄、味甜、颗粒饱满、富含维生素C等优点。以板栗入菜，制作的板栗红烧肉、菊花板栗等都很有名。板栗圆蹄在当地有“状元蹄”之称，深受读书求学的朋友喜爱。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 望谟板栗圆蹄 刘祖邦制作 潘绪学摄影

新派黔菜 望谟板栗圆蹄烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜望谟板栗圆蹄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望谟板栗圆蹄的烹饪。

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 7652 八角
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 35883 冰糖
- NY/T 455 胡椒
- 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 鲜猪蹄 1 只（750 g）。
- 4.1.2 板栗 200 g。
- 4.1.3 糯米 200 g。
- 4.1.4 猪肚菌 100 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 15 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 味精 6 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 鸡精 12 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.4 胡椒面 2 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.5 酱油 8 ml，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.6 冰糖 150 g，应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.2.7 八角 4 g，应符合 GB/T 7652 的规定。

- 4.2.8 三柰 6 g。
- 4.2.9 香叶 5 g。
- 4.2.10 小茴香 3 g。
- 4.2.11 草果 11 g。
- 4.2.12 甘草 7.5 g。
- 4.2.13 丁香 2 g。
- 4.2.14 蔻仁 10 g。
- 4.2.15 沙姜 7.5 g。
- 4.2.16 罗汉果 15 g。
- 4.2.17 砂仁 10 g。
- 4.2.18 花椒 5 g, 应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.19 桂皮 3 g, 应符合 GB/T 30381。
- 4.2.20 白芷 7.5 g。
- 4.2.21 料酒 250 ml, 应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.22 鲜汤 3 L。
- 4.2.23 熟猪油 80 ml, 应符合 GB/T 8937 的规定。

4.3 料头

姜块150 g, 应符合GB/T 30383的规定。

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、汤锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

- 6.1.1 将糯米淘洗干净, 用温水浸泡 2 h, 控水。
- 6.1.2 草果去籽, 同八角、三柰、香叶、小茴香、甘草、丁香、蔻仁、沙姜、罗汉果、砂仁、花椒、桂皮、白芷用温水浸泡 15 min, 控水; 用纱布包扎制成香料包。
- 6.1.3 炒锅置中火上, 放入油 100 ml, 下入冰糖炒制糖色; 掺入鲜汤, 烧沸后倒入汤锅内, 加料酒、姜块、香料包, 调入盐, 煮出卤香气味, 制作成五香卤水。
- 6.1.4 带皮猪蹄用火燎反复将茸毛烧燎掉; 刮洗净, 去蹄壳; 放入沸水锅中加料酒余水, 捞出用清水冲净。
- 6.1.5 把猪蹄下入卤水锅中, 用小火慢卤 1 h 左右, 离火浸泡 30 min, 捞出晾凉, 从内蹄划一刀, 取出骨头。
- 6.1.6 板栗去外壳, 撕去内膜, 洗净, 切成小丁。
- 6.1.7 猪肚菌洗净, 切成小丁。

6.2 加工

- 6.2.1 糯米放入板栗丁、猪肚菌丁、盐、味精、鸡精、胡椒面、酱油、熟猪油, 搅拌均匀, 制成糯米馅料。

6.2.2 在去了骨的猪蹄里填入糯米馅料,用白纱布包好,压紧,成形后放入盛器中,上笼蒸 3 h 至熟透;取出,除去纱布。

6.2.3 锅内掺入五香卤水,放入蒸熟的猪蹄,用中小火将卤汁收浓缩;取出,切成厚片,码入盘中,浇淋热的五香卤汁。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆盘、条盘。

7.2 盛装方法

卤熟后,切片,码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽红润,内白悦目。

8.2 香味

五香醇厚,栗香肉醇。

8.3 口味

卤香味浓,回味无穷。

8.4 质感

外软内糯,层次感强。

9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅后,至食用时间不超过30 min为宜,食用温度以常温或47℃~57℃为宜。

全国团体标准信息平台