

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 069—2022

## 新派黔菜 酸菜炒汤圆烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of fried dumplings  
with pickled vegetable—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 .....	1
6 制作工艺 .....	1
7 盛装 .....	2
8 感官要求 .....	2
9 最佳食用时间与温度 .....	2



## 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、花溪区行政中心营养食堂、花溪李记海鲜烧烤大排档、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、贵州省黔菜产业发展促进会、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、贵州音恋餐饮有限公司、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、刘志忠、李锐。



# 引 言

## 0.1 菜点源流

在本世纪初，川籍黔厨杨荣忠认真研究了好吃糯食的贵州。发现贵州汤圆品种很多，甜馅咸馅风格各异，风味极多；还有流行多年的贵阳油炸汤圆，变萌生炒汤圆的创意。经过多次试验后成型，与学院派厨师吴茂钊共事后，经专业分析汤圆成分、酸菜品种选定、油温控制和口味定位，并在媒体上宣传，奠定此菜肴的创新黔菜地位，广为流传，风行全国。

## 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 酸菜炒汤圆 李锐制作 潘绪学摄影



# 新派黔菜 酸菜炒汤圆烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了新派黔菜酸菜炒汤圆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酸菜炒汤圆的烹饪。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
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 冰冻小汤圆 200 g。
- 4.1.2 启蒙酸菜 50 g。

### 4.2 调味料

干辣椒段 6 g。

### 4.3 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

选用袋装的启蒙酸菜，挤干水分，剁成细碎状。

### 6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入油烧至八成热，下入冰冻小汤圆，离火浸炸至皮脆开始爆破时，上火略炸后快速倒出沥油。

6.2.2 锅内放入少许油，烧热，下入干辣椒段，用小火慢慢煸香、煸脆；下入酸菜细碎炒香，投入炸好的汤圆快速翻炒，当表面裹上一层酸菜时，起锅装入盘内即成。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

圆形浅窝盘或平盘。

### 7.2 盛装方法

炸透翻炒，起锅装入盘内。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

清爽悦目，色艳诱人。

### 8.2 香味

清香甘醇，糊辣微香。

### 8.3 口味

外咸内甜，层次多味。

### 8.4 质感

质地脆糯，细腻化渣。

## 9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过5 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。

---



全国团体标准信息平台