

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 066—2022

新派黔菜 菌香鹅烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of mushroom-fragrant goose
—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、兴义市御景宴府酒楼、黔西南州饭店餐饮协会、贵州盗汗鸡实业有限公司、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、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、王文军、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、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、龙进学、胡荣海。

引言

0.1 菜点源流

黔西南州林下菌药产业基地现已建成15万亩，编制了《黔西南州菌材林建设发展规划》，在促进兴林富民方面下足了功夫。他们紧紧依靠政策，结合当地农家最喜爱的山菌炖鹅进行了菌品优化，并从口感、蘸水和营养上进行拓展。从金州盛宴到贵州盛宴，在餐饮业上大放异彩。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 菌香鹅 龙进学 胡荣海制作 潘绪学摄影

新派黔菜 菌香鹅烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜菌香鹅烹饪技术规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于新派黔菜菌香鹅的烹饪。

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 5835 干制红枣
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- 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 灰鹅 1 只 (2000 g)。
- 4.1.2 羊肚菌 100 g。
- 4.1.3 鲜竹荪 100 g。
- 4.1.4 鸡松茸 100 g。
- 4.1.5 黑皮鸡棕 100 g。
- 4.1.6 虫草花 100 g。
- 4.1.7 猪肚菌 100 g。
- 4.1.8 白玉菇 100 g。
- 4.1.9 牛肝菌 100 g。
- 4.1.10 海鲜菇 100 g。
- 4.1.11 红枣 25 g，应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.12 枸杞 3 g，应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.13 西红柿 30 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 6 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 味精 3 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 黑胡椒粉 10 g，应符合 GB/T 7901 的规定。

4.2.4 花雕酒 30 ml。

4.3 料头

4.3.1 姜块 40 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 葱结 30 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.3 葱段 5 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.4 尖椒蘸水 10 个。

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、煲汤锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 主配料加工

6.1.1 初加工

6.1.1.1 将选好的土灰鹅宰杀烫毛拔毛治净，用稻草燃烧尽鹅表皮上茸毛；并斩成 5 cm 见方的块状，入沸水锅中，加花雕酒焯水去血污，捞出冲净。

6.1.1.2 将各种菌类治净，分别装入配菜盘。

6.1.1.3 红枣去内籽，与枸杞分别用清水浸泡 10 min。

6.1.1.4 西红柿洗净，切成整片。

6.1.2 加工

取一煲汤锅，注入清水置旺火上，；投入已焯水好的鹅肉块烧沸，打去浮沫，加姜块、葱结，用小火慢炖 2.5 h 至熟透，再放入盐、味精调好味并加红枣，炖 10 min，；离火舀入汤钵，撒入黑胡椒粉、枸杞、葱段、西红柿片；最后上桌时，配上各种菌类盘及尖椒蘸水即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

煲汤锅、汤钵、火锅。

7.2 盛装方法

装入器皿，也可倒入火锅。

8 感官要求

8.1 色泽

汤色油黄，色泽悦目。

8.2 香味

菌香浓郁，四溢飘香。

8.3 口味

汤鲜味美，老少皆宜。

8.4 质感

肉质软糯，营养滋补。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装汤钵后，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