

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 064—2022

新派黔菜 从江脆皮烤香猪烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of crispy fragrant pig of
Congjiang—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	1
6 制作工艺	2
7 盛装	2
8 感官要求	2
9 最佳食用时间	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、从江县哆嘎农庄、黔东南州烹饪饭店行业协会、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、徐世林、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、陆云莉、梁欢。

引 言

0.1 菜点源流

从江香猪为中国地理标志产品。其体型矮小、基因纯和、纯净无污染。不同的生长时期都可以宰杀食用，并无异味；煮沸后肉汤无浑浊，透明清澄，清甜，皮薄肉嫩，肉香鲜美，口感好；多汁有糯性，味醇香，无渣质感，肉味香浓，回味深长，食而不腻。有“一家煮肉四邻香”，“颊齿余香三日长”之说。脆皮烤香猪、香猪泡汤等是从江经典菜肴。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 从江脆皮烤香猪 陆云莉制作 潘绪学摄影

新派黔菜 从江脆皮烤香猪烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜从江脆皮烤香猪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从江脆皮烤香猪的烹饪。

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

NY/T 1885 绿色食品 米酒

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

香猪1头（8 kg）

4.2 调味料

4.2.1 盐 50 g，应符合GB 2721的规定。

4.2.2 五香粉 25 g。

4.2.3 五香辣椒面 100 g。

4.2.4 米酒 150 mL，应符合NY/T 1885的规定。

4.3 料头

姜100 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

炭火炉及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 将从江香猪宰杀后,剖腹取出内脏,剔出猪内骨、大腿骨;破开猪头去除猪脑及头骨,并劈开成型,冲净血污,控水。

6.1.2 生姜捣碎加水取汁,同米酒、盐、五香粉混合调匀;在香猪肉上涂抹均匀腌制 30 min。

6.2 加工

将腌制过的猪用特制的叉子固定好。放入缸炉炭火烘烤至表面金黄色,并有酥壳形成;取出放入明炉上慢火烤30 min至焦黄滴油,取出斩成块,装入盘内,配五香辣椒面蘸食即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽焦红,外红内黄。

8.2 香味

甘香扑鼻,肉香四溢。

8.3 口味

入口酥脆,满口醇香。

8.4 质感

皮薄脆酥,回味无穷。

9 最佳食用时间

从离火装盘,最佳食用时间以不超过20 min为宜,最佳食用温度以47℃~75℃为宜。

全国团体标准信息平台