

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 062—2022

## 新派黔菜 江口吊锅萝卜猪烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of hung hotpot of pork with  
turnip of Jiangkou—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 .....	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、江口县苗家人餐饮服务有限公司、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、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、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、杨中国。



# 引 言

## 0.1 菜点源流

中国地理标志产品江口萝卜猪，又叫“钻子头”。因其形状像萝卜，长不肥大，故称为萝卜猪。因其皮薄、肉嫩、味美而远近闻名。萝卜猪的文字记录最早见于1959年。1983年列入《贵州省品种志》《贵州省畜禽品种资源保护名录》，2003年列入《中国家畜禽地方品种资源图谱》。吊锅是当地农家烤火取暖、煮饭同时进行的一种习俗。酒楼引入后，口味回归，乡愁满满。常配卤猪头一同上桌。

## 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 江口吊锅萝卜猪 杨中国制作 潘绪学摄影



# 新派黔菜 江口吊锅萝卜猪烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了新派黔菜江口吊锅萝卜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江口吊锅萝卜猪的烹饪。

## 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 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
- NY/T 455 胡椒
- SB/T 10371 鸡精调味品
- 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 萝卜猪腿肉 300 g。
- 4.1.2 芹菜 50 g。
- 4.1.3 泡酸辣椒 150 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 盐 3 g 应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 味精 2 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 鸡精 1 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.4 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.5 甜酒汁 10 mL。
- 4.2.6 黄豆酱油 15 mL。
- 4.2.7 红油 30 mL。

### 4.3 料头

仔姜 50 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 猪腿肉切成 5 cm 长的片（无需码味）。

6.1.2 芹菜洗净，芹菜一寸段。

6.1.3 泡酸辣椒去蒂，对剖切成段。

6.1.4 仔姜洗净，切成二粗丝。

### 6.2 加工

炒锅至旺火上，放入熟菜籽油烧热；下入猪腿肉片煸炒至出油，加入甜酒汁、酱油炒香；再放入仔姜丝、泡酸辣椒段、盐，用小火煸炒 8 min，撒上芹菜段；加味精、鸡精、胡椒面，翻炒均匀，起锅装入火锅中；淋入红油，上桌开火即成。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

火锅或锅仔，木长方盘。

### 7.2 盛装方法

装入火锅或锅仔，带火上桌。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

色泽鲜艳，层次分明。

### 8.2 香味

香味扑鼻，散发四溢。

### 8.3 口味

酸辣适中，增进食欲。

### 8.4 质感

肉香软糯，一菜两吃。

## 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 20 min 为宜，食用温度以 57 ℃~75 ℃ 为宜。



全国团体标准信息平台