

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 059—2022

新派黔菜 布依酸笋鱼烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of fish with sour bamboo of buyi minority—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	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、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州省张智勇技能大师工作室、黔西南州饭店餐饮协会、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、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、张智勇、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、熊远兵、刘纯金。

引 言

0.1 菜点源流

居住在南北盘江一带的布依族，每年春天家家户户做酸笋。用来煮鱼、做菜和作为小菜食用。千百年来贵州布依族凭借酸鲜酸香的酸笋，创造众多的美味佳肴和地方小吃。酸笋鱼作为贵州酸汤中的一个风味，走向市场立即火爆。这就是新晋的贵州酸汤鱼风味。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 布依酸笋鱼 张智勇制作 潘绪学摄影

新派黔菜 布依酸笋鱼烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜布依酸笋鱼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布依酸笋鱼的烹饪。

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/T 317 白砂糖
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 8937 食用猪油
GB/T 30383 生姜
GH/T 1194 大蒜
NY/T 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1885 绿色食品 米酒
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 鲇鱼 1 条（1750 g）。
- 4.1.2 农家泡酸竹笋 500 g。
- 4.1.3 毛辣角 300 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 8 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 鸡精 5 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.4 胡椒面 8 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.5 白糖 3 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.6 米酒 10 mL，应符合 NY/T 1885 的规定。
- 4.2.7 鲜汤 2 L。
- 4.2.8 熟猪油 250 mL，应符合 GB/T 8937 的规定。

4.3 料头

4.3.1 姜片 30 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 大蒜 10 g, 应符合 GH/T 1194 的规定。

4.3.3 葱段 15 g, 应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.4 香菜段 10 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

火锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 选用万峰湖产的鲇鱼宰杀, 治净; 在鱼背上斩数连刀段, 放入盛器, 加盐、姜片、香葱段、米酒, 码味 10 min。

6.1.2 选用布依族农家糟辣椒泡酸竹笋, 切成丝状。

6.2 加工

炒锅置旺火上, 放入熟猪油, 烧热, 爆香姜片、蒜片; 下入毛辣角、酸竹笋丝, 加白糖炒至出香味; 掺入鲜汤, 加盐、味精、鸡精、胡椒面, 调好味后, 投入码味好的鲇鱼, 煮至断生; 起锅装入火锅盛器中, 撒入香菜段, 上桌开火食用即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

煮熟后, 起锅倒入。

8 感官要求

8.1 色泽

汤色淡红, 鲜艳悦目。

8.2 香味

酸香浓郁, 鱼肉鲜香。

8.3 口味

酸辣爽口, 开胃悦情。

8.4 质感

肉质细嫩，风味独特。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装火锅后，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