

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 160—2022

时尚黔菜 草海鱼包虾烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of fish with shrimp fillings of
Caohai lake—Guizhou cuisine in vogue

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、贵州饭店、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、秦立学、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、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、黄永国、刘先、周星、李正光、刘海风、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、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、付立刚、孙俊革、金尚黔、李永峰、丁振、彭效盛。

引 言

0.1 菜点源流

俗话说大鱼吃小鱼、小鱼吃小虾。每到清明节前后，气温回暖，高原淡水湖草海里的小鱼小虾活跃无比。这时打捞起来的小鱼，快速丢进沸水锅中一煮，浮于水面的多是刚吞进小虾米的小鱼，这种鱼当地人称为“鱼包虾”，是贵州顶级食材之一，也是旅游贵州的旅游特产，多用于炸、炒食用。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 草海鱼包虾 丁振制作 潘绪学摄影

时尚黔菜 草海鱼包虾烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了时尚黔菜草海鱼包虾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。

本文件适用于时尚黔菜草海鱼包虾的烹饪。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 11761 芝麻
GB/T 30383 生姜
NY/T 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1070 辣椒酱
SB/T 10416 调味料酒
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

鱼包虾200 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 干辣椒段 10 g。
- 4.2.2 辣椒酱 15 g，应符合 NY/T 1070 的规定。
- 4.2.3 盐 1 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.4 味精 2 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.5 白糖 1 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.6 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.7 白芝麻 1 g，应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.2.8 生抽 6 mL。
- 4.2.9 料酒 15 mL，应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.10 红油 10 mL。

4.3 料头

- 4.3.1 姜片 3 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜片 5 g，应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.3 香葱段 10 g，应符合 NY/T 744 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

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 选用毕节威宁草海的鱼包虾，洗净。
- 6.1.2 将鱼包虾放入沸水锅中加料酒焯水，捞出控水。

6.2 加工

- 6.2.1 炒锅置旺火上，放入油烧至六成热，下入焯过水的鱼包虾炸至外焦黄内熟，捞出控油。
- 6.2.2 锅内放入底油，烧热，炝香干辣椒段，加姜片、蒜片炒香；下入辣椒酱略炒油红，投入炸好的鱼包虾，烹入料酒；加盐、味精、白糖、胡椒面、生抽，翻炒均匀，撒入香葱段、白芝麻，淋入红油，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

炒匀亮油，装盘。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽清爽，多彩悦目。

8.2 香味

鱼干浓郁，略有腥香。

8.3 口味

咸鲜略辣，民间特色。

8.4 质感

质地酥脆佐酒佳肴。

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30 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。



全国团体标准信息平台