

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 153—2022

时尚黔菜 地星宿肉圆汤烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of soup of meat balls with
gypsophila—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	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、贵州悦子庭餐饮管理有限公司、贵州印象三月三餐饮有限公司、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、钟山区全有福烙锅店、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、吴锦刚、陈小顺、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、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。

引 言

0.1 菜点源流

集合了野菜地星宿、山木耳煮制的肉圆汤，用荷包蛋煮制时间控制肉圆成熟和老嫩，凭借色艳、汤鲜、香野、蛋嫩、肉脆成就了花溪一家名店。在老百姓心中，提起这道菜可以知道店家，长久不忘，广为流传。一个菜记住一个店，一个菜记住一个地方，一座城市，是文旅途中最典型的代表。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 地星宿肉圆汤 吴锦刚制作 潘绪学摄影

时尚黔菜 地星宿肉圆汤烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了时尚黔菜地星宿肉圆汤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地星宿肉圆汤的烹饪。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8937 食用猪油
NY/T 455 胡椒
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 猪肥瘦肉 300 g。
- 4.1.2 地星宿 100 g。
- 4.1.3 鸡蛋 4个。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 6 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.3 白糖 1 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.4 陈皮粉 1 g。
- 4.2.5 水芡粉 30 g。
- 4.2.6 熟猪油 30 mL，应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.2.7 鲜汤 1.5 L。

4.3 料头

- 4.3.1 老姜 30 g。
- 4.3.2 香葱 10 g，应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.3 葱花 3 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

汤锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 把老姜洗净，拍破；香葱洗净，挽成结；混合放入盛器，加温水浸泡制成姜葱水。

6.1.2 猪肥瘦肉洗净，剔净筋膜，用绞肉机绞三遍，纳盆；加入盐、白糖、陈皮粉、胡椒粉并搅打至起劲，勾入水芡粉搅打至起胶且用手摸到有弹性时，然后再放入鸡蛋精继续搅打至紧。

6.1.3 地星宿摘去老根，淘洗干净。

6.2 加工

炒锅置旺火上，掺入鲜汤烧沸，用小火将鸡蛋打入锅中慢慢煮熟；将搅打好的猪肉沫挤出大小一致的肉圆子逐个下入锅中煮至断生，打去浮沫；投入地星宿，加盐、胡椒面调好味；淋入熟猪油，起锅装入汤钵内，撒入葱花即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

汤钵、砂锅。

7.2 盛装方法

倒入汤钵中，撒上葱花。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽清爽，亮丽透人。

8.2 香味

肉圆浓郁，野菜飘香。

8.3 口味

汤鲜味美，清热解暑。

8.4 质感

质地鲜嫩，营养丰富。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅后，食用时间以不超过20 min为宜，最佳食用温度以47℃~57℃为宜。

全国团体标准信息平台