

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 048—2022

时尚黔菜 方竹牛腩烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of bamboo sirloin—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、桐梓县高山流水餐饮服务有限公司、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、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州鼎品智库餐饮管理有限公司、贵州雅园饮食集团、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、黔西南州饭店餐饮协会、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、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、夏雪、潘正芝、刘黔勋、杨波、洪钢、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、任艳玲、李翌婧、庞学松、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、高小书、黄永国、杨梅、张艳、王利君、梁伟、孙武山、杨绍宇、刘志忠、欧洁、陈克芬、何花、邓一、樊嘉、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、包山。

引 言

0.1 菜点源流

黔北桐梓县是“中国方竹笋之乡”，因其毗邻重庆，且为重庆主要避暑之地。当地人结合渝黔风味，开发出方竹笋菜肴，深受人们喜爱。方竹笋多以干笋泡发后，与牛肉一起在黑砂锅中煨烧浸焖；竹笋吸附牛肉腥膻，牛肉赋予竹笋鲜香，相互融合，再加上香辛料、调料的作用，形成竹笋脆嫩、牛肉酥软有嚼劲，色红香辣不燥的美味。既推动了方竹笋产业，也带动牛肉产业的发展。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 方竹牛腩 包山制作 潘绪学摄影

时尚黔菜 方竹牛腩烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了时尚黔菜方竹牛腩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。

本文件适用于时尚黔菜方竹牛腩的烹饪。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 30383 生姜
NY/T 432 绿色食品 白酒
NY/T 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
QB/T 2745 烹饪黄酒
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味品
DBS52/ 011 食品安全地方标准 贵州辣椒面
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 牛腩 1000 g。
- 4.1.2 方竹笋 350 g。
- 4.1.3 小番茄 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 豆瓣酱 60 g。
- 4.2.2 干辣椒面 30 g，应符合 DBS52/ 011 的规定。
- 4.2.3 糟辣椒 30 g。
- 4.2.4 豆腐乳 15 g，应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.2.5 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.6 鸡精 3 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.7 胡椒粉 4 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.8 黄酒 25 mL，应符合 QB/T 2745 的规定。
- 4.2.9 鲜汤 1.5 L。
- 4.2.10 白酒 10 mL，应符合 NY/T 432 的规定。

4.3 料头

- 4.3.1 姜块 18 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 小葱结 12 g，应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.3 独蒜 80 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 牛腩用清水漂洗干净，入沸水锅中煮 10 min；捞出用清水冲净，控水；切成 5 cm 见方的块状。
- 6.1.2 新鲜方竹笋剥去外衣，洗净后切成 7 cm 长的滚刀段。
- 6.1.3 小番茄去蒂并洗净。

6.2 加工

- 6.2.1 炒锅置旺火上，放入油 250ml，烧热，下入豆瓣酱、干辣椒面煸炒酥香并油红；加入糟辣椒炒至出香味；掺入鲜汤烧沸，调入豆腐乳、黄酒，烧至出味并去掉辣椒渣制成红汤。
- 6.2.2 锅内放入油 150 ml，烧热，投入牛腩块煸炒至水分收干；烹入白酒，续炒至酒香挥发为宜；再放入方竹笋段炒至香味突出，起锅倒入高压锅内，放入小番茄、姜块、小葱结，掺入预制好的红汤，加盖上气后小火压制 16 min；离火自然停气后，开盖倒入炒锅内，摘去姜块、小葱结，放入独蒜，加味精、鸡精、胡椒粉，将汤汁烧至浓郁，起锅装入砂锅内即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

浅底砂锅。

7.2 盛装方法

汤汁调整后倒入砂锅内即成。

8 感官要求

8.1 色泽

汤汁红亮，色泽红艳。

8.2 香味

辣香四溢，鲜笋浓郁。

8.3 口味

香辣浓厚，口齿留香。

8.4 质感

肉香笋脆，软糯爽口。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装砂锅后，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