

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 150—2022

传统黔菜 鸭溪豆豉火锅烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Yaxi hotpot with fermented soybean—Traditional Guizhou cuisine

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	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、红花岗区一味牛餐饮店、贵州黔厨实业（集团）有限公司、绥阳县黔厨职业技术学校、遵义职业技术学院黔菜产业学院、贵州盗汗鸡实业有限公司、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、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）、贵州圭鑫酒店管理有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、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、黄永国、陈江、刘黔勋、杨波、夏雪、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌姝、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、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、黄进松、林茂永、罗福宇。

引 言

0.1 菜点源流

遵义乡村家庭每年冬至后至立春前，杀猪熬制猪油，制作腊肉，同期还要制作豆豉、霉豆腐等调料小菜。早期烧柴炉、煤炉、电炉取暖，常取一盆，将油渣、豆豉、鲜肉、腊肉装在一锅加汤，烫煮各种蔬菜围坐而吃。素有黔北四大名镇之称鸭溪镇，同时也是革命老区镇、经济强镇、商贸强镇、能源大镇，最早把这款乡村美味搬进餐厅，深受客商喜爱，成为一张远近闻名的美食名片。现已推广包装成食品火锅底料，是馈赠亲友和外出家乡人重温口福的好东西。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 鸭溪豆豉火锅 罗福宇制作 潘绪学摄影

传统黔菜 鸭溪豆豉火锅烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜鸭溪豆豉火锅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。

本文件适用于传统黔菜鸭溪豆豉火锅的烹饪。

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 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
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 香豆豉 125 g。
- 4.1.2 猪五花肉（或槽头肉）600 g。
- 4.1.3 西红柿 60 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 糍粑辣椒 200 g。
- 4.2.2 花椒 3 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 盐 5 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 鸡精 5 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.6 白糖 4 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.7 花椒面 5 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.8 酱油 10 mL，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.9 猪油 150 mL，应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.2.10 鲜汤 2000 mL。

4.3 料头

4.3.1 姜片 12 g, 应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜苗段 20 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 将 500 g 猪五花肉, 切成宽 3 cm、长 5 cm、厚 8 mm 的片, 放入盛器, 加酱油搅拌均匀; 另 100g 猪五花肉, 剁成肉沫。

6.1.2 西红柿洗净, 切成小丁。

6.1.3 选用当地特产遵义干辣椒 6 号、灯笼辣椒, 按 7: 3 比例混合淘洗干净; 温水浸泡后, 控水; 将辣椒投入插钵中, 加入适量洗净的姜、蒜瓣, 舂茸(捣碎)似糍粑形状, 即成糍粑辣椒。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上, 放入猪油烧至六成热, 下入五花肉片炒至出油, 呈油渣状; 控油, 装入盘内; 另将时蔬配菜洗净待用。

6.2.2 锅内放入猪油烧热, 下入糍粑辣椒, 用小火煸炒至棕黑色并油深红; 加姜片、花椒、香豆豉、西红柿丁炒出香味, 下入肉沫煸炒至断生; 掺入鲜汤, 调入盐、鸡精、白糖、花椒面、酱油煮至入味, 起锅装入火锅, 撒上蒜苗段, 制成香辣火锅底料; 上桌并开火, 根据客人自选各种配菜, 下锅煮食。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

香辣底料炒香后, 装入火锅即成。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽诱人, 油红汤亮。

8.2 香味

豉香扑鼻, 鲜香四溢。

8.3 口味

豆豉浓郁, 回味无穷。

8.4 质感

荤香不腻，开胃解馋。

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