

ICS 67.020
CCS H 62

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 148—2022

传统黔菜 阳明凤翅烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of yangming chicken wing
—Traditional Guizhou cuisine

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	3
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、贵州百年盛宴餐饮管理有限公司、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、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、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、陆涛、蔡顺。

引 言

0.1 菜点源流

王阳明，明代思想家、哲学家、教育家，因在贵州龙场（修文）任驿丞期间创立了阳明心学而享誉世界。王阳明喜吃鸡翅，他的厨师将鸡翅的骨头抽掉，做成脱骨鸡翅，其味独特，备受赞誉。后人为纪念阳明先生对哲学和贵州的贡献，就将这道菜定名为“阳明凤翅”，流传至今。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 阳明凤翅 蔡顺制作 潘绪学摄影

传统黔菜 阳明凤翅烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜阳明凤翅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阳明凤翅的烹饪。

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 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 5835 干制红枣
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 455 胡椒
- 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 中翅 6 只（350 g）。
- 4.1.2 净鸡脯 300 g。
- 4.1.3 西兰花 100 g。
- 4.1.4 熟火腿 30 g。
- 4.1.5 香菇 45 g。
- 4.1.6 胡萝卜 50 g。
- 4.1.7 莴笋 50 g。
- 4.1.8 黄瓜 15 g。
- 4.1.9 无籽红枣 1 颗。应符合 GB/T 5835 的规定。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 4 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 鸡精 3 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.4 鸡粉 2 g。
- 4.2.5 胡椒面 1 g，应符合 NY/T 455 的规定。

- 4.2.6 鸡汁 6 mL。
- 4.2.7 鸡蛋清 120 mL。
- 4.2.8 熟猪油 30 mL，应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.2.9 水淀粉 40 mL。
- 4.2.10 特制清汤 500 mL。

4.3 料头

- 4.3.1 姜 6 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 香葱 12 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 姜、香葱加入清水制成姜葱水。
- 6.1.2 鸡脯肉捶细成蓉。
- 6.1.3 鸡中翅的内骨剔除，每个切成对半，洗净后加盐、姜葱水，腌制 10 min。
- 6.1.4 火腿洗净，放入清水锅煮至熟透，捞出晾凉，切成大粗丝。
- 6.1.5 香菇、胡萝卜、莴笋分别洗净，切成大粗丝。
- 6.1.6 西兰花切成块状，洗净。
- 6.1.7 黄瓜洗净，对半剖开，切去内瓤，切成菱形块。

6.2 加工

- 6.2.1 在鸡蓉中加入姜葱水、鸡蛋清、熟猪油、盐、味精、胡椒面、水淀粉搅打均匀，制成鸡糝。
- 6.2.2 将火腿丝、香菇丝、胡萝卜丝、莴笋丝逐个穿入鸡中翅。
- 6.2.3 炒锅置旺火上，掺入清水烧沸，加入盐、清水，放入西兰花焯熟，捞出用清水冲凉，控水。
- 6.2.4 另取一盛器，底部周边抹上一层油，放入鸡糝抹匀；与穿好的鸡中翅，一起放入蒸锅中蒸 15 min 至熟透；取出后熟鸡糝翻扣于盘中；将黄瓜菱形块、红枣点缀于熟鸡糝上，再把熟西兰花、熟鸡中翅摆在周围。
- 6.2.5 锅洗净，掺入清汤烧沸，调入盐、鸡粉、鸡汁、胡椒面，勾入水淀粉收浓汁，亮油，起锅浇淋盘内的熟鸡糝、熟鸡中翅上即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

深窝圆盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽亮丽，外感鲜艳。

8.2 香味

香气浓郁，汁香四溢。

8.3 口味

咸鲜适度，口感滋润。

8.4 质感

形态光滑，质地鲜嫩。

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10 min为宜，食用温度以57 ℃~75 ℃为宜。



全国团体标准信息平台