

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 147—2022

传统黔菜 酸茄子炒肉烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of
fried meat with pickled eggplant—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 | 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、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州黔厨实业（集团）有限公司、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、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、刘先、周星、李正光、刘海凤、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。

引 言

0.1 菜点源流

黔北乡村，除了酸鲜肉、酸鲜鱼、酸鲜椒等拌米面发酵食品外，酸茄子也很普及。夏秋时节将下市的茄子摘下，适当晾晒；再拌盐装土坛中反扣；茄子在慢慢吸水过程中发酵；半月后翻出再次晾晒，装坛反扣发酵；一月后即可取出烹制。切片炒、煮皆可；其酸味纯正，脆嫩爽口，佐饭下酒，回味无穷。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 酸茄子炒肉 吴太君制作 潘绪学摄影

传统黔菜 酸茄子炒肉烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜酸茄子炒肉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酸茄子炒肉的烹饪。

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 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
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

4.1.1 酸茄子 200 g。

4.1.2 猪瘦肉 50 g。

4.2 调味料

4.2.1 干辣椒段 8g。

4.2.2 盐 1 g，应符合 GB 2721 的规定。

4.2.3 味精 1 g，应符合 GB 2720 的规定。

4.2.4 鸡精 2 g，应符合 SB/T 10371 的规定。

4.2.5 胡椒粉 2 g，应符合 NY/T 455 的规定。

4.2.6 料酒 3 mL，应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.7 水淀粉 8 mL。

4.3 料头

4.3.1 姜片 2 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜片 3 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.3 蒜苗段 25 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 猪瘦肉洗净，切成小片，放入盛器；加盐、料酒、水淀粉调匀码味上浆。

6.1.2 选用土坛中泡好的酸茄子，切成一寸段。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上，放入油烧至六成热；下入码味好的猪肉片及酸茄子段同时爆至断生，控油。

6.2.2 锅内留底油烧热，炝香干辣椒段，下入姜片、蒜片煸炒香；投入爆好的酸茄子段、肉片，调入盐、味精、鸡精、胡椒粉，撒入蒜苗段翻炒均匀，亮油，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

炒香熟透，起锅装入盘内。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽醒目，亮丽诱人。

8.2 香味

坛酸浓郁，闻香食动。

8.3 口味

酸辣略咸，开胃佐饭。

8.4 质感

细腻化渣，民间佳肴。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过10 min为宜，最佳食用温度以47℃~57℃为宜。

全国团体标准信息平台