

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 141—2022

## 传统黔菜 独山虾酸牛肉烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Dushan beef  
with shrimp acid—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、贵阳市南明区毛辣果虾酸牛肉餐饮店、贵州独山天元食品有限公司、独山县永兴虾酸餐饮店、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、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、刘黔勋、杨波、叶青、李翌婧、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、刘志忠、欧洁、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、冯建平、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、洪钢、潘绪学、王利君、梁伟、孙武山、杨绍宇、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、余桂元、杨骐。



## 引 言

### 0.1 菜点源流

虾酸起源于明末清初的独山地区。当地人为储存从山涧溪流打捞来的小河虾而进行装坛密封，结果经发酵后风味特别，成为一款奇妙的酱料，流传下来。如今从民间走进餐馆，可以用来烹煮牛肉、肥肠等，已开发了虾酸餐饮调味料。虾酸已成为黔菜风味中的一朵奇葩，走出大山，走向世界。

### 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 独山虾酸牛肉 叶青制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 独山虾酸牛肉烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜独山虾酸牛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独山虾酸牛肉的烹饪。

## 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 1536 菜籽油  
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  
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 净瘦牛肉 300 g。
- 4.1.2 猪肥肠 150 g。
- 4.1.3 芹菜 200 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 虾酸酱 150 g。
- 4.2.2 盐 5 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.3 鸡精 3 g，应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.4 花椒粉 20 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.5 熟菜籽油 120 mL，应符合 GB 1536 的规定。

### 4.3 料头

- 4.3.1 姜米 25g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 蒜米 15g，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 新鲜猪肥肠用面粉、盐、醋反复搓洗干净；将肥肠放入冷水锅中，烧沸后，清理浮沫，加姜块、葱结、花椒、白酒，煮至熟透，捞出晾凉，切成滚刀块。

6.1.2 净瘦牛肉切成二粗丝（无需码味）。

6.1.3 芹菜洗净，刀工处理为一寸段。

### 6.2 加工

炒锅置旺火上，放入熟菜籽油烧热，下入姜米、蒜米炝出香味，放入虾酸酱炒至呈现冒泡为佳；投入牛肉丝、熟肥肠块，持续翻炒直至入味，加入盐、花椒粉、鸡精翻炒均匀；撒入芹菜段炒至断生，起锅装入火锅，上桌开火食用。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

火锅或锅仔。

### 7.2 盛装方法

装入火锅或锅仔，带火上桌。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

油润红亮，红艳诱人。

### 8.2 香味

虾酸独特，酱香浓郁。

### 8.3 口味

香辣开胃，增进食欲。

### 8.4 质感

绵韧脆嫩，地方风味。

## 9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅装火锅后，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