

# T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 140—2022

## 传统黔菜 兴仁牛肉汤锅烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Xingren beef soup hotpot  
—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 .....	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、兴仁市黔回味清真馆、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、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、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、黄永国、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、张荣彪。



# 引 言

## 0.1 菜点源流

“中国牛肉粉之乡”兴仁市，是贵州农村产业革命12大产业牛肉产业主产区之一。该地全面推进兴仁生态肉牛养殖，打造肉牛全产业链，成立有兴仁牛肉产业办公室。以牛肉IP推动地方牛肉粉、牛肉汤锅、牛干巴等特色种养殖业、餐饮旅游业、食品加工业等融合项目；兴仁牛肉粉店大多经营牛肉汤锅和牛肉干锅，以上品食材，精致烹饪，注重原味，轻膻味为特点。

## 0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 兴仁牛肉汤锅 张荣彪制作 潘绪学摄影



# 传统黔菜 兴仁牛肉汤锅烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了传统黔菜兴仁牛肉汤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兴仁牛肉汤锅的烹饪。

## 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 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 30391 花椒
- 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
- 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 带皮牛肉熟片 1000 g。
- 4.1.2 熟牛蹄筋 300 g。
- 4.1.3 西红柿 100 g。

### 4.2 调味料

- 4.2.1 鲜花椒 8 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.2 砂仁 5 g。
- 4.2.3 盐 6 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 胡椒面 6 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.7 花椒面 4 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.8 牛油 50 mL。
- 4.2.9 牛肉汤 2000 mL。
- 4.2.10 糊辣椒蘸水 1 人 1 份，应符合 DBS52/ 011 的规定。

### 4.3 料头

4.3.1 香葱段 15 g, 应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.2 薄荷叶 15 g。

### 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 以 5 kg 牛肉为计, 剔下牛骨; 将牛肉、牛骨用清水冲净血污, 控水; 入汤锅; 注入纯净水, 大火烧沸, 撇去浮沫; 加入香料包 200 g、姜块 150 g、米酒 50 g, 用小火熬 3 h 至汤呈淡白色为佳。再煮 40 min 时取出熟牛肉, 冷却, 切成厚片。

6.1.2 生牛蹄筋单独放入沸水锅中焯水, 捞出冲净; 将牛蹄筋放入牛肉汤锅中炖煮 2 h, 取出冷却, 切成小段。

6.1.3 西红柿洗净, 切成厚片状。

### 6.2 加工

炒锅置中火上, 放入牛油烧热, 爆香姜片、鲜花椒、砂仁; 掺入牛肉鲜汤, 烧沸, 加盐、胡椒面、花椒面、味精、鸡精, 起锅装入火锅中; 投入熟牛肉片、熟牛筋段, 撒入西红柿片、薄荷、香葱段; 上桌时, 配糊辣椒蘸水, 开火食用。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

火锅。

### 7.2 盛装方法

倒入火锅内, 并在表面撒上薄荷段即成。

## 8 感官要求

### 8.1 色泽

色泽暗白, 汤色透人。

### 8.2 香味

牛肉香浓, 汤鲜飘香。

### 8.3 口味

咸鲜味香, 汤鲜味美。

#### 8.4 质感

软糯适中，地方特色。

#### 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