

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 139—2022

传统黔菜 平坝灰鹅火锅烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of
Pingba gray duck hotpot—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、平坝区张应满鹅肉火锅城、贵州宏锦巾帼餐饮文化创业基地、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、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州饭店、贵阳雅园饮食集团、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵州君怡餐饮管理服务股份有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵州亮欢寨餐饮娱乐有限公司、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）、绥阳县黔厨职业技术学校、黔西南州饭店餐饮协会、遵义市红花岗区餐饮行业商会、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、夏雪、李翌婧、刘黔勋、杨波、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、洪钢、黄永国、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、王利君、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、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、张应满、李娴。

引 言

0.1 菜点源流

平坝灰鹅火锅据说是从600多年前驯化飞鹅而保留至今的品种。1981年定名为平坝灰鹅火锅，2016年被认定为“农产品地理标志产品”。其肉质细腻、油而不腻，最适宜做汤。中医认为，鹅肉味甘平，有补阴益气、祛风湿抗衰老之效；黄精性味甘甜，食用爽口，富含多种营养成分，对身体十分有益。在鹅汤中加入此味药材，使阴阳达到平衡，汤汁醇厚鲜美。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 平坝灰鹅火锅 张应满制作 潘绪学摄影

传统黔菜 平坝灰鹅火锅烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜平坝灰鹅火锅烹饪技术规范的原料及数量、烹饪设备工具与器皿、制作工艺、装盘、感官要求、最佳食用时间与温度。

本文件适用于传统黔菜平坝灰鹅火锅的烹饪。

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 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 7900 白胡椒
GB/T 30383 生姜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 836 竹荪
SB/T 10416 调味料酒
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 灰鹅 1 只（3500 g，实用 1100 g）。
- 4.1.2 黄精 30 g。
- 4.1.3 干竹荪 25 g，应符合 NY/T 836 的规定。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 14 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 白胡椒 3 g，应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.2.3 白糖 2 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.4 料酒 15 mL，应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.5 鲜鹅油块 70 g。
- 4.2.6 糊辣椒蘸水每人 1 份，应符合 DBS52/ 011 的规定。

4.3 料头

- 4.3.1 姜块 40 g，应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.3.2 葱结 30 g，应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.3.3 蒜段 5 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、煲汤锅及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 灰鹅宰杀治净，燃烧稻草烤燎干净鹅皮上茸毛；将鹅剔除鹅骨，切成块状，入沸水锅中加料酒焯水去血污，捞出冲净。

6.1.2 将姜块、葱结、白胡椒、鲜鹅油块装入煲汤袋包扎好。

6.1.3 鲜黄精洗净。

6.1.4 干竹荪提前用清水浸泡涨发。

6.2 加工

6.2.1 取一煲汤锅，注入清水置旺火上，投入焯水好的鹅肉块，烧沸；打去浮沫，加煲汤包、鲜黄精，用小火慢炖 50 min 至熟透；取出鹅肉，待凉，切成厚片。

6.2.2 将鹅汤舀入火锅中，加盐调好味，投入熟鹅肉片、竹荪，撒入蒜段，上桌开火煮食，配上糊辣椒蘸水即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

煲汤锅、汤钵、火锅。

7.2 盛装方法

装入器皿，也可倒入火锅。

8 感官要求

8.1 色泽

汤色油黄，色泽悦目。

8.2 香味

鲜香浓郁，辅香清幽。

8.3 口味

汤鲜味美，老少皆宜。

8.4 质感

肉质软糯，营养滋补。

9 最佳食用时间与温度

从菜肴出锅盛装汤钵后，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