

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 137—2022

传统黔菜
贵州羊肉火锅（习水风味）烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of Guizhou mutton hotpot (Xishui
flavor)—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	3
6 制作工艺	3
7 盛装	5
8 感官要求	5
9 最佳食用时间与温度	5

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、习水宾馆、遵义家门口马临羊肉馆（连锁）、遵义职业技术学院黔菜产业学院、绥阳县黔厨职业技术学校、贵州黔厨实业（集团）有限公司、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、贵州轻工职业技术学院、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、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、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、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、洪钢、涂高潮、胡文柱、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、李翌婧、夏雪、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、高小书、潘正芝、黄永国、杨梅、张艳、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、梵筑川、雁飞、宋伟奇、王德臻、徐启运、杨娟、李支群、何忠花、宋艳艳、柯贤忠、王显堂、彭娟。

引 言

0.1 菜点源流

习水麻羊属短毛型皮肉兼用山羊，山上散养，被誉为吃“中草药”，喝“山泉水”。且该羊攀岩走峭，凶狠好斗，体格健壮，肉质弹嫩。古法传承烹制羊肉的基础上，吸收了民间各种调味技巧，用现代工艺进行了综合改良；制作时选用3年左右的麻羊，清汤炖煮，红汤经炒、焖、煨多道工序烹制。深受人们喜爱，食用后还打包带走一份。

0.2 菜点典型形态示例

见图1、图2。



图1 贵州羊肉火锅（习水风味·清汤口味） 彭娟制作 潘绪学摄影



图2 贵州羊肉火锅（习水风味·红汤口味） 彭娟制作 潘绪学摄影

传统黔菜

贵州羊肉火锅（习水风味）烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了传统黔菜贵州羊肉火锅(习水风味)清汤口味、红汤口味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贵州羊肉火锅（习水风味）清汤口味、红汤口味的烹饪。

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 1536 菜籽油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GH/T 1194 大蒜
- SB/T 10303 老陈醋质量标准
- 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

见表1。

表1 主配料

清汤口味	红汤口味
熟麻羊肉 500 g	黔北麻羊 1000 g
熟羊肚 250 g	
熟羊肠 250 g	
黄豆芽 50 g	

4.2 调味料

见表2。

表2 调味料

清汤口味	红汤口味
羊肉原汤 1.5 L	熟菜籽油 150 mL, 应符合 GB 1536 的规定
盐 6 g, 应符合 GB 2721 的规定	羊油 60 mL
味精 2 g, 应符合 GB 2720 的规定	高度白酒 10 mL
鸡精 4 g, 应符合 SB/T 10371 的规定	料酒 50 mL, 应符合 SB/T 10416 的规定
胡椒面 2 g, 应符合 NY/T 455 的规定	酱油 10 mL, 应符合 GB/T 18186 的规定
羊油 60 mL	陈醋 3 mL, 应符合 SB/T 10303 的规定
糊辣椒蘸水 10 份	盐 5 g, 应符合 GB 2721 的规定
	白糖 2 g, 应符合 GB/T 317 的规定
	味精 2 g, 应符合 GB 2720 的规定
	豆瓣酱 30 g
	粗生辣椒面, 应符合 DBS52 011 的规定
	细辣椒粉 50 g, 应符合 DBS52 011 的规定
	花椒面 5 g, 应符合 GB/T 30391 的规定
	花椒 5 g, 应符合 GB/T 30391 的规定
	草果 6 g
	砂仁 5 g
	香叶 3 g
	八角 3 g, 应符合 GB/T 7652 的规定
	山柰 3 g
	桂皮 2 g, 应符合 GB/T 30381 的规定
	茴香 2 g

4.3 料头

见表3。

表3 料头

清汤口味	红汤口味
香菜段 10 g	香菜段 10 g
	大葱段 50 g
	姜块 50 g, 应符合 GB/T 30383 的规定
	姜片 25 g, 应符合 GB/T 30383 的规定
	蒜瓣 120 g, 应符合 GH/T 1194 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

见表4。



表4 初加工

清汤口味	红汤口味
选用习水麻羊（通常整头制作，调配料按照 5 kg 配备） 治净并剔出羊骨，以及羊肚、羊肠并处理干净；将羊肉切成大块状，用冷水浸泡 2 h。	八角、花椒、草果、山柰、砂仁、桂皮、茴香、香叶 分别处理好，混合后用纱布包扎好制成香料包，放入 40 ℃温水加盐，浸泡 15 min。
把羊肉块、羊肚、羊肠同时放入清水锅中，煮沸，加 高度白酒 50 mL 除去腥味；清理血污，捞出用清水冲 净。	麻羊治净并剔出羊骨，将羊肉切成大块状；放入清水 锅中，煮沸，加高度白酒除去腥味；清理血污，捞出 用清水冲净。
小茴香 35 g、山柰 30 g、白芷 30 g、白胡椒 45 g， 混合装入香料袋。	汤锅内，注入清水，放入处理好的羊肉块、羊骨，下 入拍破的姜块、料酒、大葱段、香料包，大火烧沸； 再用微火炖 40 min 至熟透，取出晾凉；锅内的羊骨汤 继续熬制成浓汤。
汤锅内，注入清水，放入处理好的羊骨、羊肉块、羊 肚、羊肠，大火烧沸，清理浮沫；下入拍破的姜块 300 g、香料袋，再用微火炖 40 min 至熟透，取出晾凉； 锅内的羊骨汤继续熬制成奶白色的浓汤。	将熟羊肉切成厚薄一致的厚片。
将熟羊肉、熟羊肚分别切成厚薄一致的厚片；熟羊肠 切成滚刀段。	

6.2 加工

见表5。

表5 加工

清汤口味	红汤口味
取一个火锅，放入淘洗好的黄豆芽垫底，加盐、味精、 鸡精、胡椒面，分别放入熟羊肉片、熟羊肚片、熟羊肠 段，掺入羊肉原汤，淋入羊油、撒上香菜段，上桌时配 糊辣椒蘸水，开火煮食。	炒锅置旺火上，放入熟菜籽油、羊油混合烧热，下入豆 瓣酱、姜片、蒜瓣炒出香味并油红，下入粗生辣椒面、 细辣椒粉，煸炒至见褐红色；投入熟羊肉片翻炒均匀， 掺入羊肉汤，加盐、味精、白糖、花椒面、酱油、陈醋 烧至入味，起锅装入火锅，撒上香菜段，上桌开火食用。

7 盛装

7.1 盛装器皿

火锅。

7.2 盛装方法

倒入火锅内，并在表面撒上海菜段即成。

8 感官要求

见表6。

表6 感官要求

感官	清汤口味	红汤口味
色泽	色泽诱人，汤汁乳白。	色泽诱人，汤红油亮。
香味	肉香无膻，鲜香味浓。	药淡香浓，辣香浓郁。
口味	原汁原味，肉香鲜美	麻辣味香，药香食补。
质感	肉质细嫩，滋补养人。	羊肉酥烂，抵御风寒。

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。

