

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 065—2022

新派黔菜 施秉太子参炖土鸡烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of stewed free-ranging fed chicken with radix pseudostellariae—Guizhou cuisine of new school

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、施秉雅云轩酒店管理有限公司·水墨云山宾馆、施秉县酒店行业协会、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、麻建浪、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、黄永国、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、张正东。

引 言

0.1 菜点源流

“中国漂城”、中国太子参之乡——施秉，周边种植着全国70%的太子参；牛大场镇还建成全国最大的太子参交易中心，拥有太子参定价权。太子参生长于气清水净、木秀山绿的舞阳河畔；色泽好、药效佳、个体饱满。用以炖煮当地散养的土鸡，其肉质鲜美、益气健脾养阴，是到施秉旅游必吃的美味药膳菜。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 施秉太子参炖土鸡 张正东制作 潘绪学摄影

新派黔菜

施秉太子参炖土鸡烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了新派黔菜施秉太子参炖土鸡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。

本文件适用于新派黔菜施秉太子参炖土鸡的烹饪。

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 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 5835 干制红枣
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- T/QLY 002 黔菜 与术语定义

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 土母鸡 1 只（1500 g）。
- 4.1.2 太子参 12 根（8 g）。
- 4.1.3 红枣 50 g，应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 枸杞 6 g，应符合 GB/T 18672 的规定。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 8 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 胡椒粉 2 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.3 山泉水 2500 mL。

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。

4.4 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、砂锅煲及配套设备。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 主配料加工

6.1.1 初加工

6.1.1.1 将土母鸡宰杀治净，斩成5 cm见方的块状；入沸水锅中焯水去血污，捞出冲净。

6.1.1.2 红枣去内籽，与枸杞、太子参分别用清水浸泡10 min。

6.1.2 加工

取砂锅煲，置旺火上，注入山泉水；投入已焯过水的鸡肉块烧沸，打去浮沫，加姜块、葱结、太子参，用小火慢炖40 min至熟透；最后加入盐调好味并加红枣、枸杞，炖5 min；拣去姜块、葱结，再调入胡椒粉拌匀，离火上桌即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

砂锅煲、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，药膳清香。

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。

