

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 049—2022

时尚黔菜 黄豆牛干巴烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of pickled beef with soybean
—Guizhou cuisine in vogue

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、册亨县滋味鲜酒楼、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、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、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、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、岑洪文。

引 言

0.1 菜点源流

黔西南州特产盘江小黄牛，为中国国家地理标志产品。秋冬时节选取肥壮肉牛的后腿等部位，辅以适量盐、花椒等调料，采用搓揉、腌渍、晾晒、风干等工艺制作成牛干巴。当地人喜欢用黄豆同炒，其味道相互渗透，香酥脆爽，佐酒佳品。是招待亲朋好友和福禄寿喜宴席中的好菜。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 黄豆牛干巴 岑洪文制作 潘绪学摄影

时尚黔菜 黄豆牛干巴烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了时尚黔菜黄豆牛干巴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。

本文件适用于时尚黔菜黄豆牛干巴的烹饪。

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 8233 芝麻油
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 22479 花椒籽油
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10303 老陈醋质量标准
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 牛干巴 150 g。
- 4.1.2 小黄豆 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 干辣椒丝 50 g。
- 4.2.2 花椒 6 g，应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.3 盐 1 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.4 白糖 3 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.5 酱油 2 mL，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.6 陈醋 2 mL，应符合 SB/T 10303 的规定。
- 4.2.7 花椒油 5 mL，应符合 GB/T 22479 的规定。
- 4.2.8 香油 2 mL，应符合 GB/T 8233 的规定。

4.3 料头

- 4.3.1 姜片 5 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 蒜片 8 g, 应符合 NY/T 744 的规定。

4.3.3 白芹菜段 25 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 小黄豆洗净, 用清水泡软, 入五成热油温的锅中慢慢炸至酥脆。

6.1.2 牛干巴洗净, 切成薄片。

6.2 加工

6.2.1 炒锅置旺火上, 放入油, 烧至六成热, 下牛干巴片爆至微酥香, 控油。

6.2.2 锅内留底油, 烧热, 下入干辣椒丝, 用小火煸炒至酥脆出味, 加花椒、姜片、蒜片炒香, 放入酥黄豆, 调入盐入味; 投入爆好的牛干巴片, 撒入白芹菜段, 调入白糖、酱油、陈醋、花椒油、香油翻炒入味, 起锅装盘即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

圆形浅窝盘或平盘。

7.2 盛装方法

亮油起锅装入盘内。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽褐红, 形态感官。

8.2 香味

干香滋润, 香味浓郁。

8.3 口味

咸鲜香辣, 炝香味浓。

8.4 质感

质地绵软, 佐酒佳肴。

9 最佳食用时间与温度

自菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过8 min为宜，最佳食用温度以47 ℃~57 ℃为宜。



