

# T/QDNSX

## 黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 000X—2024

### 凯里酸汤牛肉烹饪技术规范

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

黔东南州食品行业协会

发布



## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 原辅料要求.....	1
5 烹饪设备与器具.....	2
6 制作工艺.....	3
7 盛盘.....	3
8 质量要求 .....	3
9 最佳食用温度及时间.....	4

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本文件由黔东南州食品行业协会归口。

本文件起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、黔东南州食品行业协会、凯里市市场监督管理局、.....。

本文件主要起草人：唐国芳、.....。

# 凯里酸汤牛肉烹饪技术规范

## 1 范围

本文件规定了凯里酸汤牛肉烹饪技术规范的术语和定义、原辅料要求、烹饪设备与器具、制作工艺、盛盘、质量要求、最佳食用温度及时间。

本文件适用于凯里酸汤牛肉的加工烹制、烹饪教育与培训教材。

## 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，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 30391 花椒  
NY/T 1193 姜  
GH/T 1193 番茄  
SB/T 10371 鸡精调味品  
DB52/T 1751 黔菜 术语  
T/KLST 001 凯里酸汤 红酸汤  
T/KLST 003 凯里酸汤 白酸汤

## 3 术语和定义

DB52/T 1751、T/KLST 001、T/KLST 003界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 凯里酸汤牛肉

以凯里酸汤、小黄牛肉为主要原料，添加或不添加西红柿、豆芽、青椒、生姜、木姜子、鸡精、味精、食盐等辅料而做成的火锅菜品。

## 4 原辅料要求

### 4.1 凯里酸汤

凯里红酸汤应符合T/KLST 001或相关标准的要求,凯里白酸汤应符合T/KLST 003或相关标准的要求。

#### 4.2 牛肉

应符合GB 2707的要求。

#### 4.3 西红柿

应符合GH/T 1193的要求。

#### 4.4 豆芽

应符合 GB 22556 的要求。

#### 4.5 姜

应符合 NY/T 1193 的要求。

#### 4.6 鸡精

应符合 SB/T 10371 的要求。

#### 4.7 味精

应符合 GB 2720 的要求。

#### 4.8 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

#### 4.9 花椒

应符合 GB/T 30391 的要求。

#### 4.10 其它辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

#### 4.11 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 5 烹饪设备与器具

#### 5.1 炉灶

燃气灶或电磁炉以及等效设备。

#### 5.2 炊具

汤锅、炖锅、火锅及配套设备。

#### 5.3 器具

菜墩、刀具、勺、盆、碗等。

#### 5.4 计量器具

应选用符合国家相关规定的计量器具。

## 6 制作工艺

### 6.1 主辅料配比

#### 6.1.1 主料

凯里酸汤 2L、牛肉 1kg。

#### 6.1.2 辅料

西红柿 150g、黄豆 50g、青线椒 20g、木姜子 10g、鲜花椒 10g、盐 6g、鸡精 10g、味精 10g、猪油 20g、蒜苗 10g、葱花 10g。

### 6.2 初加工

6.2.1 牛肉洗净切片处理，装入盘中。

6.2.2 西红柿洗净，切成大圆片或撕成块；青线椒、蒜苗、葱花分别洗净，切成5cm长的段；黄豆芽淘洗，控水。

### 6.3 加工

火锅盆中垫入豆芽，掺入酸汤，加木姜籽，鲜花椒，盐，味精、鸡精、猪油；下西红柿片，青线椒段，撒蒜苗葱花段，烧沸，连锅上桌，开火，下牛肉。

## 7 盛装

### 7.1 盛装器皿

火锅，蘸水碗。

### 7.2 盛装方法

码装，带火，带辣椒蘸水。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	汤色清亮，油淡清爽
气味	酸鲜浓郁，四溢飘香
口味	开胃食欲，蘸食辣爽
质感	牛肉细嫩，风味独特

## 8.2 卫生要求

应符合 GB 31654 以及相关规定要求。

## 9 最佳食用温度及时间

9.1 最佳食用温度：57℃~75℃（火锅设置微火保温）。

9.2 最佳食用时间：从菜品出锅即可食用，时间不超过 30min 为宜。

---

