

T/QDNSX

黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 000X—2024

凯里酸汤粉烹饪技术规范

（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.....	5
6 制作工艺.....	5
7 盛盘.....	6
8 质量要求	6
9 最佳食用温度及时间.....	6

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：刘桂琼、.....。

凯里酸汤粉烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了凯里酸汤粉烹饪技术规范术语和定义、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粉的加工烹制、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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 20712 火腿肠质量通则
GB 22556 豆芽卫生标准
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10371 鸡精调味品
SB/T 10610 肉丸
NY/T 583 结球甘蓝
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
DBS52/ 051 食品安全地方标准 米粉（米皮）
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

凯里酸汤粉

以凯里酸汤、米粉为主要原料，添加莲花白、豆芽、肉丸、鹌鹑蛋、火腿肠、猪肝、猪油等辅料煮制而成的一道凯里酸汤小吃。

4 原辅料要求

4.1 凯里酸汤

应符合T/KLST 001、T/KLST 003或相关食品标准的要求。

4.2 米粉

应符合DBS52/ 051的要求。

4.3 莲花白

应符合 NY/T 583 的要求。

4.4 豆芽

应符合GB 22556 的要求。

4.5 肉丸

应符合SB/T 10610的要求。

4.6 鹌鹑蛋

应符合GB 2749的要求。

4.7 火腿肠

应符合GB/T 20712的要求。

4.8 猪肝

应符合GB 2707的要求。

4.9 猪油

应符合GB 10146的要求。

4.10 味精

应符合GB 2720的要求。

4.11 鸡精

应符合 SB/T 10371 的规定。

4.12 食盐

应符合GB 2721的要求。

4.13 其他辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

4.14 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、电磁炉以及等效设备。

5.2 炊具

砂锅及配套设备。

5.3 器具

菜墩、刀具、勺、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600mL、米粉200g。

6.1.2 辅料

莲花白10g、肉丸3个、鹌鹑蛋2个、火腿肠4片、猪肝4片、猪油2g、香葱2g。

6.1.3 调料

味精0.3g、鸡精0.3g、食盐1g。

6.2 初加工

6.2.1 用凯里红酸汤和高汤或用凯里红酸汤和凯里白酸汤调配好后，添加生姜、味精、鸡精、食盐等调料，熬2h制成凯里酸汤。

6.2.2 半干米粉打结，干米粉需温热水浸软。

6.2.3 猪肉打成肉泥，调味处理后制成肉丸。

6.2.4 猪肝、火腿肠分别切成薄片，切好的猪肝再经清洗处理。

6.2.5 鹌鹑蛋煮熟，剥壳。

6.2.6 莲花白、豆芽、香葱洗净，莲花白掰成块状，香葱切成葱花。

6.3 加工

6.3.1 将熬制好的凯里酸汤和准备好的莲花白、豆芽、肉丸、鹌鹑蛋、火腿肠、猪肝等辅料放入锅中开大火烧开、然后加米粉煮熟，再加猪油烧开，加几滴木姜油，撒上香葱即成。

6.3.2 食客根据口味嗜好，选用预先制备好的青辣椒酱、干辣椒面、西红柿酱、折耳根粒、蒜粒、香葱等佐料自备蘸水，配蘸水食用更佳。

7 盛盘

7.1 盛装器皿

砂锅或粉碗。

7.2 盛装方法

砂锅托盘装，粉碗装倒入。

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	汤色鲜红
气味	汤味鲜美、酸香味醇
口味	鲜香可口、微辣不燥
质感	米粉熟软滑韧、劲道爽口

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：60℃～75℃。

9.2 最佳食用时间：自粉出锅至食用，时间不超过6min为宜。

