

T/QDNSX

黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 000X—2024

凯里酸汤菜烹饪技术规范

(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.....	4
6 制作工艺.....	4
7 盛盘.....	5
8 质量要求	5
9 最佳食用温度及时间.....	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。

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：管春成、.....。

凯里酸汤菜烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了凯里酸汤菜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菜的加工烹制、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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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
GH/T 1193 番茄
NY/T 583 结球甘蓝
NY/T 1193 姜
DB52/T 1751 黔菜 术语
T/KLST 001 凯里红酸汤
T/KLST 003 凯里白酸汤

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

凯里酸汤菜

以凯里酸汤和莲花白、豆芽等蔬菜为主要原料，添加或不添加西红柿、青椒、生姜、木姜子等辅料而做成的菜品。

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 莲花白

应符合 NY/T 583 的要求

4.3 豆芽

应符合 GB 22556 的要求。

4.4 西红柿

应符合 NY/T 583 的要求。

4.5 生姜

应符合 NY/T 1193 的要求。

4.6 辣椒

应符合 NY/T 655 的要求。

4.7 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

4.8 其它辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

4.9 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 、莲花白 250g、豆芽 250g。

6.1.2 辅料

西红柿 100g、生姜 20g、青椒 20g、木姜子 10g、食用盐 10g。

6.2 初加工

莲花白、豆芽、西红柿、生姜、青椒等蔬菜洗净，莲花白掰成块状，青椒掰成段状，生姜、西红柿切成片状。

6.3 加工

将酸汤倒锅里放入姜片、青椒、西红柿、豆芽、木姜子等，煮沸后加入莲花白等蔬菜煮熟即成，冷却后食用更佳。

7 盛盘

7.1 盛装器具

碗或汤钵。

7.2 盛装方法

盛入法。

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
气味	酸香浓郁
口味	酸鲜爽口
质感	鲜脆开胃

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：15℃～25℃。

9.2 最佳食用时间：从菜品出锅冷却后即可食用。

