

ICS:03.080
CCS:H61

T/GYZC

团体标准

T/GYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

黔菜厨师操作技艺规范

Guizhou cuisine chef operation skills specification

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省预制菜产业协会
贵州旅游协会 发布

目 次

前言

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	2
5 原料管理规范.....	2
6 黔菜经典烹调技艺规范.....	2
7 特色调味技艺规范.....	3
8 装盘与呈现规范.....	3
9 安全与卫生管理.....	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。

本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业大学、贵州贵旅餐饮有限公司、贵州饭店、黔菜发展协同创新中心、黔菜研究院、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民族大学外国语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、黔西南州饭店餐饮行业协会、遵义市红花岗烹饪协会。

本文件主要起草人：吴刚、刘洪、刘永飞、秦立学、吴茂钊、吴翔、张雅丽、杨鑫、陈小顺、胡文柱、刘志忠、夏蕤霖、杨利芳、夏雪、杨义、王涛、杨莉、周水源、吴寿锋、申浩、刘海风、李正光、吴玫、盛真强、李翌婧、伍心悦、杨欢欢、吴昌云、潘美娟、杨波、张智勇、张建强、彭婧、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本标准首次发布。

黔菜厨师操作技艺规范

1 范围

本规范规定了黔菜厨师在原料管理、烹调技艺、调味技艺、装盘呈现、安全卫生等方面的操作技术要求。

本规范适用于各类餐饮企业中从事黔菜制作、研发的厨师及相关管理人员，可作为技能培训、考核评价、技能竞赛的依据。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

《中华人民共和国食品安全法》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局）

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

SB/T 11176-2016 《餐饮业现场管理规范》

DB52/T 1752 《黔菜 术语》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

3.1 黔菜 (QianCai)

指发源于贵州，依托本地特色食材和调味品，秉承本地传统烹饪技法，体现贵州民族文化和饮食风俗的地方风味菜系。以酸辣、香辣、咸鲜、醇厚为风味特色。

3.2 糍粑辣椒 (Ciba Chili Paste)

贵州特色调味料，将干辣椒浸泡后与姜、蒜等一同舂制或绞碎而成的黏稠酱料，是制作红油、辣子鸡、火锅底料的基础，香而不燥。

3.3 酸汤 (Sour Soup)

贵州特色发酵汤底，主要分为白酸汤（以米汤发酵）和红酸汤（以西红柿、辣椒发酵）两大类，是酸汤鱼、酸汤牛肉等菜肴的灵魂。

3.4 糟辣椒 (Zao Chili Paste)

贵州特色发酵调味品，将新鲜红辣椒与姜、蒜、盐等一同剁碎后入坛发酵而成，色泽红亮，酸辣爽口。

3.5 宫保味型 (Gongbao Style)

黔菜经典味型之一，以糊辣荔枝味为核心特征。入口酸甜，回味香辣咸鲜，带有糊辣葱姜蒜的复合香气。

4 基本要求

4.1 职业素养

- 4.1.1 热爱黔菜文化，具备传承与创新的使命感。
- 4.1.2 熟练掌握本规范所列的各项技艺，并能严格执行。
- 4.1.3 保持积极的学习态度，不断钻研黔菜理论与实操技艺。

4.2 操作纪律

- 4.2.1 严格遵守后厨各项规章制度与工作流程。
- 4.2.2 爱护后厨设备、工具，按规程操作与保养。
- 4.2.3 保持工作区域整洁有序，做到“工完场清”。

5 原料管理规范

5.1 原料选用

- 5.1.1 核心原则：优先选用贵州本土特色原料，确保风味地道。
- 5.1.2 时令性：遵循“不时不食”，优先采用当季、当地新鲜食材。
- 5.1.3 标准：建立《黔菜核心原料标准库》（如：遵义朝天椒、花溪辣椒、独山盐酸菜、赤水晒醋、大方皱椒等），明确其等级、规格。

5.2 原料验收与储存

5.2.1 验收

严格执行“一看、二闻、三摸”的感官检验，拒收不合格品。建立验收记录，实现关键原料溯源。

5.2.2 储存

- a) 分区分类：生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开。
- b) 环境控制：冷藏（0-4℃）、冷冻（-18℃以下）、干货库房（阴凉、干燥、通风）温湿度符合标准。
- c) 标签管理：所有入库原料需标识品名、入库日期、保质期，遵循“先进先出”原则。

6 黔菜经典烹调技艺规范

6.1 核心技艺要点

6.1.1 糍粑辣椒的制作

选用特定辣椒组合，经浸泡、舂制或绞制，形成茸泥状。要求色泽红亮、香辣醇和，是制作辣子鸡、火锅底料等菜肴的灵魂。

6.1.2 腌制与发酵技艺

- a) 酸汤发酵：严格监控米汤/番茄的发酵温度、时间和卫生条件，培育出醇正、通透的酸味。
- b) 盐酸菜制作：掌握独山盐酸菜的腌制、发酵和调味工艺，形成其“酸、甜、咸、辣”的独特风味。

6.1.3 火候掌控

- a) 猛火快炒：适用于宫保类、腰花类菜肴，要求动作迅速，成菜镬气足。
- b) 文火慢炖：适用于酸汤鱼、状元蹄等，使汤汁醇厚，原料软糯入味。
- c) 油温控制：熟练掌握不同炸制工艺（如脆哨、软炸）的油温，确保外酥里嫩。

7 特色调味技艺规范

7.1 调味原则

7.1.1 复合调味

善用贵州特色调味品（酸汤、糟辣椒、豆豉、腐乳等）进行复合调味，形成层次丰富的“酸辣、香辣、咸鲜”味型。

7.1.2 本味为先

调味旨在衬托和提升主辅料的天然本味，而非掩盖。

7.1.3 时序与分寸

严格把握不同调料的下锅顺序和投放量，特别是发酵类调料的咸度与酸度

7.2 经典味型标准

7.2.1 糊辣椒味型

糊辣椒的香脆与酱油、葱姜蒜等调和，形成蘸水的灵魂，用于素菜、凉拌菜。

7.2.2 酸辣味型

以酸汤或醋与辣椒结合，酸味开胃，辣味醇和，如酸汤鱼。

7.2.3 宫保味型

酸甜咸鲜兼备，香辣味突出，略带麻香，形成“荔枝味”，如宫保鸡丁。

7.2.4 鱼香味型

泡辣椒、葱姜蒜等调和，形成“咸、甜、酸、辣、鲜、香”兼备的复合味。

8 装盘与呈现规范

8.1 呈现原则

8.1.1 器皿搭配

选用具有贵州民族特色或与现代美学结合的器皿，器皿与菜肴风格相得益彰。

8.1.2 构图美观

讲究主辅料层次分明，构图饱满、协调，留有适当空间。

8.1.3 色彩和谐

利用食材天然色彩进行搭配，色泽明亮，引人食欲。

8.2 技法要求

8.2.1 堆、叠、围、铺

灵活运用多种摆盘技法，体现立体感和节奏感。

8.2.2 点缀恰当

物应新鲜、适量，起到画龙点睛之用，而非画蛇添足。

8.2.3 清洁卫生

出品前确保盘边无滴落、无指纹，保持洁净。

9 安全与卫生管理

9.1 个人卫生

9.1.1 持有效健康证上岗，保持良好的个人卫生习惯。

9.1.2 进入操作区必须穿戴洁净的工作服、工作帽、口罩。

9.2 操作安全与卫生

9.2.1 交叉污染防范

严格执行生熟分开，使用不同颜色的砧板、刀具处理不同类别的食材。

9.2.2 温度与时间控制

严格遵守食物中心烹饪温度与冷却时间，防止微生物滋生。

9.2.3 化学品管理

清洁剂、消毒剂与食品、调料分开存放，明确标识，并由专人管理。

9.2.4 废弃物处理

厨余垃圾及时清理，垃圾桶加盖，日产日清。

9.3 培训与应急制度

9.3.1 制定完善的《食品安全事件应急预案》和《消防安全应急疏散预案》，并定期组织演练。

9.3.2 与有资质的虫害防治公司签订合同，定期进行灭鼠、灭蟑、灭蝇工作。