

**T/FYCY**

# 团 体 标 准

T/FYCY 015—2019

---

## 汾州名菜 汾州一品核桃肉 烹饪工艺规范

2019 - 08 - 01 发布

2019 - 09 - 01 实施

---

汾阳市餐饮旅游饭店行业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009要求的规则起草。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位为：汾阳市餐饮旅游饭店行业协会，汾阳市恒基大酒店。

本标准主要起草人：韩建义、张化伟、薛永清、郭恩光、韩利忠、武鼎国、任兴树。

本标准为首次发布。

## 引 言

汾阳地处山西腹地吕梁山区，是全国盛产核桃发展基地。汾阳光线充足，昼夜温差大。属丘陵地带，独特的土地特征，适合生长核桃。所以核桃很出名，桃仁具有补肾益脑、有益智他的功效，配以猪肉具有滋阴润燥功能，两者巧妙搭配，科学又食补，有极强的食疗功效。味道更是咸香酥香、回味无穷。

# 汾州名菜 汾州一品核桃肉烹饪工艺规范

## 1 范围

本标准规定了汾州名菜 汾州一品核桃肉烹饪工艺规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于烹制汾州一品核桃肉。

## 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，仅所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。

T/FYCY 001 汾州名菜 基本术语

## 3 术语和定义

T/FYCY 001 规定的术语的定义适用于本标准。

## 4 原料及数量

### 4.1 原材料

- a) 猪素肉 350 克；
- b) 猪肥肉 150 克；
- c) 去衣核桃仁 200 克；
- d) 鸡蛋 1 颗；
- e) 绿豆淀粉 50 克；
- f) 小米葱 50 克；
- g) 姜片 20 克；
- h) 食用油 1000 克。

### 4.2 调味料

- a) 食盐 2 克；
- b) 味精 1 克；
- c) 胡椒粉 2.5 克；
- d) 香油 2 克。
- e) 生抽 2 克；
- f) 料酒 2 克；
- g) 甜面酱 3 克；

h) 椒盐 2 克。

## 5 烹饪器具

### 5.1 炉灶

宜选用燃气灶。

### 5.2 炊具

宜选用  $\Phi 32\text{cm}$  钢锅。

## 6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略

## 7 装盘

7.1 盛装器皿选用 10 寸圆盘。

7.2 菜品图片见附录 A。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

金黄色。

### 8.2 香味

具有油炸核桃和肉香的复合香味。

### 8.3 质感

口感酥脆。

## 9 最佳食用时间

从菜品装盘到食用不超过2min为宜，食用温度60℃为佳。

附 录 A  
(规范性附录)  
菜品图片

