

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 016—2019

**汾州名菜 汾州香小米焖子
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、郭恩亮、吕宝兔、郭康、魏金辉、王晋波、史忠海。

本标准为首次发布。

引 言

汾阳地处山西腹地吕梁山区，是全国小米之乡，汾州香小米的发源地。吕梁山光线充足，昼夜温差大，属丘陵地带，独特的土地特征特别适合小米生长，所以小米很出名。

汾州名菜 汾州香小米焖子烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了汾州名菜汾州香小米焖子工艺规范的原料及数量、烹饪器具、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香小米焖子。

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 原料

4.1.1 原材料

- a) 汾州香小米 500 克;
- b) 海带段 30 克;
- c) 红曲米 2.5 克;
- d) 葱花 20 克
- e) 鸡蛋清 125 克;
- f) 玉米淀粉 75 克;
- g) 土豆淀粉 75 克;
- h) 花椒水（将 20 克干花椒泡入 500mL 开水中）100 克。

4.1.2 调味料

- a) 食盐 22 克;
- b) 味精 7 克;
- c) 香油 25 克;
- d) 色拉油 100 克。

5 烹饪器具

- a) 蒸笼
- b) 黑扣碗
- c) 炉灶(宜选用燃气灶)。

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略

7 装盘

- 7.1 将切好的小米焖子片整齐斜放入盘中。
- 7.2 盛装器皿：宜选用 8 寸圆盘
- 7.3 菜品图片见附录 A。

8 感观要求

8.1 色泽

色泽金黄。

8.2 香味

米香扑鼻。

8.3 口味

清淡可口。

8.4 质感

柔软具有糯性。

9 最佳食用时间

从菜品装盘至食用时间不超过 2min 为宜，食用温度 10℃ 左右为佳。

附 录 A
(规范性附录)
菜品图片

