

T/JXCY

团 体 标 准

T/JXCY 014—2020

介休传统八大碗 腐乳肉扣碗
烹饪工艺规范

2020 - 09 - 01 发布

2020 - 10 - 01 实施

介休市餐饮旅游饭店行业协会 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 原料及数量 1

 4.1 原材料 1

 4.2 调料 1

5 烹饪器具 2

 5.1 炉灶 2

 5.2 炊具 2

6 制作工艺 2

 6.1 刀工 2

 6.2 烹调 2

 6.3 要求 2

7 装盘 2

8 质量要求 2

 8.1 色泽 2

 8.2 香味 2

 8.3 质感 2

9 最佳食用时间 3

附录A（规范性附录） 菜品图片 4

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020要求的规则起草。

本标准由介休市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由介休市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位为：介休市餐饮旅游饭店行业协会，介休市昶盛园大酒店。

本标准主要起草人：史强盛、罗振华、石春生、张维强、任向文。

本标准为首次发布。

介休传统八大碗 腐乳肉扣碗烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了介休传统八大碗·腐乳肉扣碗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。

本标准适用于介休传统八大碗·腐乳肉扣碗的烹制。

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，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/JXCY 001 介休名菜基本术语

3 术语和定义

T/JXCY 001规定的术语和定义适用于本标准。

4 原料及数量

4.1 原材料

- a) 精选五花肉 500g
- b) 葱 60g
- c) 姜 50g

4.2 调料

- a) 腐乳 40g
- d) 甜面酱 5g
- e) 南乳汁 20g
- f) 料酒 50g
- g) 盐 30g
- h) 老抽 3g
- i) 辣椒面 10g
- j) 白糖 5g
- k) 大料 10g
- l) 花椒水 15ml（20g 干花椒泡入 500ml 热水中）

5 烹饪器具

5.1 炉灶

宜选用燃气灶、电蒸箱（环保）。

5.2 炊具

- a) 码斗（内径 12cm）
- b) 青花瓷碗（内径 15cm）
- c) 不锈钢桶（30cm）

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略。

7 装盘

将上笼蒸好的盛有腐乳肉的扣碗端出，趁热扣在青花瓷碗中，撒入小葱花即可上桌食用。菜品图片见附录A。

8 质量要求

8.1 色泽

酱红色，附汁亮丽。

8.2 香味

肥而不腻，咸鲜可口。

8.3 质感

软嫩湿滑，入口即化。

9 最佳食用时间

从菜品装盘至食用时间不超过20分钟，食用温度60度为宜。

中国团体标准

附录 A
(规范性附录)
菜品图片

