

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 018—2019

**汾州名菜 焦熘丸子
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，贾家庄裕和花园酒店。

本标准主要起草人：解亚山、贾晓兵、郭长皓、张耀泉、高东飞、任舒奇、张鹏飞、张会鹏。

本标准为首次发布。

引 言

这是一道汾阳老百姓喜爱的一款家常菜，招待贵宾，过时过节家家户户必备的丸子，操作易做，男女老少最受欢迎。

汾州名菜 焦熘丸子烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了汾州名菜 焦熘丸子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菜焦熘丸子。

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) 猪五花肉 500 克;
- b) 发面馒头 500 克;
- c) 鸡蛋 100 克;
- d) 淀粉 100 克;
- e) 食用油 1000 克

4.1.2 辅料

- a) 葱花 3 克;
- b) 姜末 1 克;
- c) 蒜片 2 克;
- d) 黄瓜片 10 克;
- e) 白菜片 10 克;
- f) 木耳 10 克

4.1.3 调味料

- a) 香油 2 克;

- b) 食盐 10 克;
- c) 陈醋 2 克;
- d) 胡椒粉 0.2 克;
- e) 五香粉 1 克;
- f) 鸡粉 2 克;
- g) 味精 2 克;
- h) 花椒水 (500ml 水泡 20g 干花椒) 30 克;
- i) 老抽酱油 0.5 克。

4.2 要求

五花肉 6 成瘦肉 4 成肥肉。发面馒头用小苏打或食用碱面发面蒸制而成。

5 烹饪器具

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 装盘器皿

宜选用 10 寸正德盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽金黄、鲜艳。

8.2 口味

咸鲜可口。

8.3 质感

外焦里酥。

9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用，时间不超过 2 分钟为宜，食用温度 60℃为佳。

附 录 A
(规范性附录)
菜品图片

