

# 团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

## 绩溪徽菜 石耳炖石鸡

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

安徽省质量品牌促进会 发 布

## 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。

本文件由绩溪县酒店餐饮烹饪协会提出。

本文件由安徽省质量品牌促进会和绩溪县酒店餐饮烹饪协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 引 言

## 0.1 文化背景

传统徽菜擅长烹制山珍，石耳与石斑鱼、石鸡并称“绩溪三石”，为山珍中珍稀精品。石耳以生长在悬崖峭壁阴湿石缝中而得名，含有高蛋白和多种微量元素，是营养价值较高的滋补食品，并且有凉血止血、清热解毒、养阴润肺的作用。石鸡细嫩鲜美，营养丰富，含有高蛋白、葡萄糖、氨基酸、铁、钙、磷和多种维生素，具有重要的食用、保健和药用价值，是天然高级滋补绿色食品，被美食家誉为“百蛙之王”。

用绩溪当地野生石耳，与人工饲养在深山自然环境中的石鸡采取清炖方式烹调，不仅最大程度保持原料的食用价值和滋补、养生功效，而且充分体现了石鸡、石耳鲜美的本味，是对徽菜传统特色“原汁原味”最典型的诠释，是徽菜中的珍贵名肴。

## 0.2 产品参考图片



# 绩溪徽菜 石耳炖石鸡

## 1 范围

本文件规定了绩溪徽菜石耳炖石鸡的术语和定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。  
本文件适用于绩溪徽菜石耳炖石鸡的制作。

## 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。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

石耳炖石鸡

## 4 原辅材料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

石鸡100 g、干石耳10 g、火腿10 g。

#### 4.1.2 辅料

枸杞2 g、菜心2根、高汤100 g、姜1片、小葱10 g。

#### 4.1.3 调料

盐（g）。

注：原材料数量均为净料量。

### 4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购标准参照附录 A。

4.2.2 原辅材料的运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切配

5.1.1 主料

石鸡宰杀洗净，用盐略腌。

5.1.2 辅料

5.1.3 调料

5.2 烹制

- 5.2.1 腌制好的石鸡冲洗干净后剁成四块，取用两块。
- 5.2.2 干石耳清水泡发后去蒂、去沙、漂洗干净待用、火腿蒸熟后切片。。
- 5.2.3 将鸡清汤放入盅内，放入石鸡、火腿、石耳、姜片、精盐，上笼蒸大火蒸开转中火蒸 20 min。
- 5.2.4 去掉姜片，放入葱、小菜心（焯水）、枸杞（开水泡透）即可

5.3 盛装与成型

位菜，石鸡块状、石耳、小菜心整形。

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	石耳、石鸡黑、白相间，小菜心、火腿翠绿、嫣红互映，色彩悦目
气味	清香
味道	咸鲜醇厚
质地	石鸡滑嫩鲜爽、石耳软糯
形态	块状

附 录 A  
(资料性)  
原辅材料采购标准

原辅材料采购标准见表A. 1。

表 A. 1 原辅材料采购标准

类型	原料名称	标准号	标准名称
辅料	枸杞	GB/T 18187	酿造食醋
	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	姜	GB/T 30383	生姜
	菜心	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
调料	盐	GB/T 5461	食用盐