

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 刀板香

（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。

XXXX—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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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

绩溪火腿外形俏丽，风味独特，芳香悦人，以色、香、味、形“四绝”而著称于世。民间有云“金华火腿源自绩溪”，浙江金华一带位于徽州边缘，是徽商首先到达的地方，明清两代徽州商人顺着新安江进入浙江，因念想家乡的味道，改良了自宋以来有名的金华火腿制作工艺。唐朝诗人李白在金华留下这样的诗句“问说金华渡，东连五百滩，他年一携手，摇桨入新安”，当年徽商从徽州出发，绩溪火腿也走遍了全国，并带动了金华火腿产业的兴盛。绩溪火腿是徽菜最为特色的食材之一，火腿既可以单独成为菜肴的主料，如刀板香，用火腿片摆放在橡木板上蒸熟而成；也可以做佐料融味，如火腿蒸香椿、火腿蒸臭豆腐等；还常做调味品，提鲜去涩去腥。如清炖老鳖、冬笋炖老鸭等皆放入火腿调味。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 刀板香

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜刀板香的术语和定义、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刀板香的制作。

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

请选择适当的引导语

3.1

刀板香 Scent of knife and plate

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

农家火腿350g。

4.1.2 辅料

冬笋80g、菜心10颗、高汤1000g。

4.1.3 调料

冰糖2g。

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见附录 A。

4.2.2 原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水用符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切配

5.1.1 主料

5.1.1.1 。

5.1.1.2 。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 。

5.1.2.2 。

5.1.3 调料

5.1.3.1 。

5.1.3.2 。

5.2 烹制

5.2.1.1 农家火腿，先用冷水泡两个小时，洗净待用 。

5.2.2 放入蒸箱中蒸熟，冷却后去腿骨，切成大片备用。

5.2.3 冬笋高汤煮熟，小青菜烫熟备用。

5.2.3.1 将香椿树小刀板蒸过后，装入冬笋，火腿上蒸五分钟，菜心置放边即可。

5.3 盛装与成型

5.3.1 。

5.3.2 。

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	晶莹剔透、色泽明亮
气味	发酵醇香，飘香四溢
味道	咸鲜味
质地	质地清透，肥而不腻
形态	肥瘦相间，层叠片状

7 最佳食用时

起锅即食，保证菜肴温度。

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
主料	农家火腿	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
辅料	冬笋	NY/T 1048	绿色食品 笋及笋制品
	菜心	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
	高汤		
调料	冰糖	GB 13104	食品安全国家标准 食糖