

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 干锅炖

（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

绩溪干锅炖是徽菜中古老的传统烹饪技法之一。其特点是烹制过程中滴水不加，木炭余火将原料制熟入味。菜品原汁原味、入口即化，尤显徽菜本色。“绩溪干锅炖”是绩溪徽菜中的乡土菜，炖菜产品与绩溪的自然资源、民风习俗有着密切关系。绩溪地处山区，多林木，每年秋季，山民们有伐薪烧炭的生产习俗。新产的炭，一为烤火取暖之用，二为炖煮菜肴之用。民间烤火取暖最为常见的是一种竹制的圆形火煨，精致的竹篮内置一铁皮圈成的盅，用以盛炭火，上坐铁丝编成的盖。聪明的绩溪人将这一烤火器具用来烹制食品，拓展了火煨的使用功能，实在是一大发明。

绩溪干锅炖的产生要归功于绩溪的村妇，时值冬春，麦子还未分蘖，村妇们最忙的农活就是锄麦草。为使中午能吃到热乎乎的红烧肉，在出工前，她们将黑皮猪五花肉切块放入砂锅中，放入姜蒜、黄酒、酱油调味，将砂锅坐于火煨盖上，拎挎上覆以一块湿毛巾，利用炭火灰烬长时间炖焙，使菜肴本身的天然味道完全释放。待中午收工回家，一锅香味四溢、浓油赤酱的绩溪干锅炖便熟了。绩溪干锅炖味道鲜美，猪肉肥而不腻，醇浓可口。真乃“开锅十里香，全村爱炖味。徽饌始民间，干锅亦流芳。”绩溪干锅炖是一种徽菜典型的火功菜。在日常烹制中，当然不一定要用火煨炖制，无论何种火炉，只要以文火慢炖即可。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 干锅炖

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜干锅炖的定义、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干锅炖的制作。

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

干锅炖 Stew in a dry pot

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

农家黑猪肉800g。

4.1.2 辅料

葱5g、姜10g、蒜10g。

4.1.3 调料

盐5g、鸡精5g、生抽5g、老抽5g、料酒10g、冰糖10g、八角5g、桂皮5g。

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 清洗和烹调用水应符合 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 将黑猪五花肉括毛干净，用清水洗净，用铁锅烫下皮，切成 50mmX50mm 方块

5.1.2 辅料

5.1.2.1 冰糖炒出糖色备用

5.1.3 调料

5.1.3.1 葱、姜切片备用

5.2 烹制

5.2.1 取铁锅烧热，下沸水过一下，然后煸炒出油

5.2.2 下黄酒、冰糖、盐、生抽、八角、桂皮

5.2.3 均匀将肉块上色，下葱姜蒜、放入砂锅中炖、开小火

5.2.4 煨 60 分钟，放入胡椒粉

5.3 盛装与成型

5.3.1 成品有序带炉上桌

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	色泽
气味	鲜香扑鼻
味道	醇香味美
质地	肥而不腻
形态	均匀方切、整齐一致

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	名称	标准号	标准名称
主料	农家黑猪肉	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	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	姜	GB/T 30383	生姜
	蒜	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
调料	盐	NY/T 1040	绿色食品 食用盐
	鸡精	SB/T 10371	鸡精调味料
	生抽	GB/T 18186	酿造酱油
	老抽	GB/T 18186	酿造酱油
	料酒	SB/T 10416	调味料酒
	冰糖	GB 13104	食品安全国家标准 食糖
	八角	GB/T 7652	八角
	桂皮	GB/T 30381	桂皮