

# 团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

## 绩溪徽菜 豆腐圆子

（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

绩溪豆腐圆，是一道传统徽菜，是绩溪岭南地区传统宴席中必备的一道菜肴。象征着团圆、圆满的吉意。民间宴席“八碗四”、“九碗六”、尤其是在大年三十的团圆宴中，这道菜都是重头菜，有“举家团圆、酒席圆满”的寓意。同时，豆腐圆子的洁白，小葱的青翠，“一清二白”，成为对在外经商、仕途的绩溪人一种庄重的精神期盼。

绩溪豆腐圆的做法十分讲究，一般选用二肥八瘦的猪上脑肉剁成细泥状，按照两成肉末、八成水豆腐比例、再配上茶笋末、火腿末、鸡蛋、淀粉、胡椒粉、盐、葱、姜末等，一起调和抓匀搅拌成馅。大锅放入清水，烧至六成热，转小火，将豆腐肉馅搓成乒乓球大小的圆子放入锅中，小火慢养，水开后见圆子浮出水面即可捞出入清水养放。正式做菜时，可根据档次需要，配火腿片、小菜心，用原汤或者另外制作清汤进行制作。

## 0.2 产品参考图片



# 绩溪徽菜 豆腐圆子

## 1 范围

本文件规定了绩溪徽菜豆腐圆子的术语和定义、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豆腐圆子的制作。

## 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

豆腐圆子

## 4 原辅材料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

猪肉50 g、豆腐200 g。

#### 4.1.2 辅料

鸡蛋1个、香菇10 g、火腿末20 g、火腿10 g、茶笋末20 g、小菜心2根。

#### 4.1.3 调料

盐3 g、生姜10 g、小葱3 g、胡椒粉5 g、香油10 g。

### 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

5.1.2 辅料

5.2 烹制

5.2.1 猪肉末和豆腐捏成泥，加火腿末、茶笋末、葱姜末、鸡蛋、少量清水、盐拌匀，打至上劲备用。

5.2.2 锅内放入清水，烧至 60℃左右，挤入豆腐丸子，小火慢慢养熟至浮起，放入火腿片、小菜心，用盐、胡椒粉、香油调味，出锅装入容器内即可。

注1：在高档宴席中使用，可另外配置鸡清汤。

注2：位菜使用，豆腐圆子可制成狮子头大小，每位一个。

5.3 盛装与成型

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	清爽、雅致，圆子洁白、小菜心翠绿
气味	清香
味道	咸鲜
质地	细腻软滑、茶笋、火腿脆、韧相交，口感丰富
形态	圆球饱满

7 最佳食用时间

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	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
	豆腐	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
辅料	鸡蛋	NY/T 754	绿色食品 蛋及蛋制品
	香菇	GB/T 38581	香菇
	菜心	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
调料	盐	GB/T 5461	食用盐
	姜	GB/T 30383	生姜
	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	芝麻油	GB/T 8233	芝麻油