

# 团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

## 绩溪小吃 笋焖饭

（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

传统徽菜对食材的搭配和味道融合十分讲究，大部分新鲜春蔬的烹饪，需要用火腿腊肉来调味中和，特别是春笋，用腊肉烹制，有效清除春笋的涩味，食用更加鲜美。绩溪笋焖饭是各种特色食材本味融合的代表菜之一。取春笋剥皮洗净，斜切成薄片状，放入腊肉和新鲜五花肉，与笋片下铁锅热炒至六分熟，放入浸泡过糯米，加上水盖实，中火焖十五分钟后，用锅铲把笋与米饭充分搅匀，再盖上锅盖，小火焖五分钟，放入豌豆等辅料，搅拌后即成美味。肉香、笋香与米香充分融合，令人垂涎欲滴，还有香脆的锅巴，更为美食者的最爱。

## 0.2 产品参考图片



# 绩溪小吃 笋焖饭

## 1 范围

本文件规定了绩溪小吃笋焖饭的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。  
本文件适用于绩溪小吃笋焖饭的制作。

## 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

腊肉笋焖饭 Braised Rice with Preserved Pork and Bamboo Shoots

## 4 原辅材料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

糯米500g、腊肉150g、笋200g。

#### 4.1.2 辅料

豌豆50g、胡萝卜20g。

#### 4.1.3 调料

盐3g、葱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 清洗和烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 烹制

- 5.1.1 糯米泡 24 小时，笋开水烫一下。
- 5.1.2 配菜适量，腊肉切丁，再把蔬菜放入煸炒。
- 5.1.3 大火烧开，加入盐转小火焖。
- 5.1.4 焖熟的糯米饭把菜从底下翻起，菜和饭拌匀后撒上葱花即可。

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	色泽光润，晶莹明亮
气味	香气浓郁，肉香味突出
味道	咸鲜味
质地	米饭软糯，腊肉酥软
形态	米饭颗粒状，腊肉、笋等辅料切丁状

7 最佳食用时

开锅即食，保证菜品温度

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	名称	标准号	标准名称
主料	糯米	GB/T 1354	大米
	腊肉	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
	笋	NY/T 1048-2021	绿色食品 笋及笋制品
辅料	豌豆		
	胡萝卜	NY/T 745	绿色食品 根菜类蔬菜
调料	盐	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜