

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 火腿笋丝

（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

徽味笋丝是古徽州绩溪特有的特色菜肴，因绩溪地处亚热带气候，多山地竹林，竹笋成为当地又名的特产，绩溪人民勤劳智慧，把新鲜竹笋加工，烹饪成一道道经典菜肴，成就了传统徽菜的“山珍”特色。由于笋本身味道鲜美，高纤维，少热量，具有开胃健脾，通肠去脂、养生美颜和多种药用功效，同时笋在民间有“节节高”吉祥之意，故笋制食品深受人们喜爱。

徽味笋丝取料与秋冬之际未出土的毛竹冬笋，将冬笋去壳洗净，切成寸长细丝，加入同样切成细丝的火腿，煨入鸡汤，隔水清蒸即成。这道菜是以刀工见长的功夫菜，笋丝状如细发，色泽如玉，火腿肉色红丝细，鸡汤色泽金黄，色彩靓丽，鲜香味美，别具一格。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 火腿笋丝

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜火腿笋丝的术语和定义、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火腿笋丝的制作。

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

火腿笋丝 shredded bamboo shoots

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

冬笋1 000 g、火腿50 g、鸡胸肉20 g、虾仁50 g。

4.1.2 辅料

香菇20 g、菜心5根、老母鸡汤600 g。

4.1.3 调料

盐3 g、胡椒粉3 g、鸡精2 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 清洗切料

5.2 烹制

- 5.2.1 冬笋切成发丝一样的笋丝，用清水洗下入鸡汤中。
- 5.2.2 加入盐、胡椒粉、鸡精调味、文火蒸 20 min，将火腿、香菇细丝，鸡胸肉煮熟后撕成细丝。
- 5.2.3 虾仁、香菇丝、油菜心、火腿丝也下锅煮熟。
- 5.2.4 放上笋丝、香菇丝、火腿丝、鸡丝、油菜心，虾仁，淋上高汤胡椒粉即可。

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	汤清
气味	飘香四溢
味道	汤鲜味美
质地	清透脆爽
形态	细如发丝、造型美观

7 最佳食用时

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	冬笋	NY/T 1048	绿色食品 笋及笋制品
辅料	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
	鸡精	SB/T 10371	鸡精调味料