

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 胡适一品锅

（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

“一品锅”为徽州绩溪一带的徽菜代表菜。相传乾隆皇帝出巡江南，与随从微服出行，自九华山来到绩溪拜谒天子坟，当行至岭北乡的一山村时，天色渐暗，想找个人家歇脚。恰好路边有幢农舍，便贸然叩门。农妇问清缘由后，热情接待了他们。时值中秋刚过，家中还有些熟菜，农妇怕二位客人饿了，于是将笋干、红烧肉、油豆腐泡和鸭蛋饺按先素后荤的顺序一层层地码放于锅中一次烧热上桌。不一会，乾隆与随即便将这道锅菜吃得底朝天。食毕，乾隆问农妇“这么美味的锅菜叫什么”农妇答道“一锅粗菜还有什么名字，不就是一锅熟么。”乾隆听后笑曰：“此菜名欠雅，不如叫一品锅吧。”后来，农妇才获知是皇上来过她家，消息传开，附近村民争相仿制。为讨吉利，“一品锅”都逢喜庆节日烹制。后来，传遍徽州各地，故又称“徽州一品锅。”

近代学者胡适先生是绩溪上庄人，对“一品锅”情有独钟。他说，每到工作压力沉重，感觉情绪压抑之时，便会安排家人烹制这道家乡名菜。胡先生的夫人江冬秀女士，更是擅长烹制此菜。胡适曾以“一品锅”招待国民党元老于右任、著名学者王云五和绩溪程家女婿梁实秋先生等人，得到“一品锅，三五七层花色多，品其味，离桌不离锅”的赞许。在美国时也经常以家乡的“一品锅”招待外国友人，赢得举座赞誉，成为美谈。故后人也把此菜称为“胡适一品锅”，以此褒扬其对徽菜的贡献。

普通“一品锅”为五层，底层称搁锅菜，均为素菜，按不同季节，以冬笋、笋干、干豆角或萝卜等作底菜，再自下而上是红烧块肉、油豆腐泡和鸭蛋饺。高档“一品锅”达七八层之多。“一品锅”每层菜肴皆制成半熟品后，再按规制码放，再将锅坐文火上慢炖，并不断淋浇汤汁。一般需三四个小时才会入味。“一品锅”是徽菜中最典型的火功菜，乡土风味浓，味厚而鲜，诱人食欲，是徽州名菜中的代表作。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 胡适一品锅

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜胡适一品锅的术语和定义、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胡适一品锅的制作。

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

一品锅

锅底铺上干笋子，向上依次分层铺上红烧的块肉、肉圆，缀上菠菜或金针菜，加上调料和适量的水，文火煨熟而成的徽州山区冬季常吃的一种火锅。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

带皮猪五花肉1500 g、猪前夹肉200 g、土鸡肉300 g、黄牛肉150 g、干豇豆（水发后）150 g、干笋（水发后）150 g、油炸豆腐泡14只。

4.1.2 辅料

菜心100 g、菠菜100 g、白萝卜100 g、香菇（水发后）30 g、鸭蛋150 g、豆腐100 g、高汤200 g。

4.1.3 调料

姜片100 g、干辣椒5 g、精盐50 g、白糖50 g、八角5 g、火腿骨150 g、黄酒50 ml、酱油80 ml、菜籽油70 ml。

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 猪肉用清水洗净晾干，切成 70 mm×50 mm×10 mm 的块。
- 5.1.1.2 猪前夹肉用清水洗净晾干，剁成末。
- 5.1.1.3 土鸡黄牛肉用清水洗净晾干，剁成 30 mm 见方的块。
- 5.1.1.4 黄牛肉用清水洗净晾干，剁成末。
- 5.1.1.5 干豇豆用清水洗净水发，切成长 40 mm 的段。
- 5.1.1.6 干笋用清水洗净水发，切成长 40 mm 的段。
- 5.1.1.7 豆腐泡用清水洗净晾干。

5.1.2 辅料

- 5.1.2.1 香菇用清水洗净水发。
- 5.1.2.2 白萝卜去须根，用清水洗净晾干，切成末。
- 5.1.2.3 菜心去除老叶，用清水洗净晾干，焯水后凉水冲凉。
- 5.1.2.4 菠菜去除老叶和根，用清水洗净晾干，切成末。

5.1.3 调料

- 5.1.3.1 生姜用清水洗净晾干，切成 20 mm×20 mm×2 mm 的片。
- 5.1.3.2 干辣椒去蒂后用清水洗净晾干，切成长 20 mm 的段。

5.2 烹制

- 5.2.1 取一半猪前夹肉末与豆腐（搗碎）调味搅拌上劲制成大小均匀的圆坯 14 个，入六成热油锅炸成肉圆。
- 5.2.2 黄牛肉末与白萝卜末调味制成馅心均匀塞入豆腐泡内。
- 5.2.3 鸭蛋调成蛋液用平锅煎成蛋饺皮 14 张。
- 5.2.4 取另一半猪前夹肉末与菠菜末调味制成馅心，用蛋皮包成蛋饺。
- 5.2.5 炒锅置旺火上，放入菜子油 20 ml，烧至六成热时，加姜片、干辣椒、八角，炒香后放入猪五花肉块。
- 5.2.6 煽出油后放入酱油 50 g、黄酒 50 g、精盐 5 g、白糖 5 g、水 300 ml，盖上锅盖，中火烧开。
- 5.2.7 转小火待肉烧至酥烂时起锅。
- 5.2.8 另取炒锅，放入清水 500 ml、火腿骨、水发干豇豆、水发干笋、水发香菇，煨制 30 min 起锅。
- 5.2.9 炒锅置旺火上，放入菜子油 50 ml，烧至六成热时，放入土鸡块。
- 5.2.10 煽出油后加入黄酒 50 g、酱油 30 g、精盐 5 g、白糖 3 g、水 200 ml，盖上锅盖，中火烧开。
- 5.2.11 转文火烧制 60 min 起锅（原汤留用）。
- 5.2.12 蛋饺上笼蒸熟取出。

5.3 盛装与成型

- 5.3.1 宜选用双耳铁锅。
- 5.3.2 将烧入味的水发干豇豆、水发干笋垫入锅底，上面沿锅边均匀铺上烧好的肉块。
- 5.3.3 肉块中间码好烧熟的鸡块，沿锅边摆放豆腐泡，内圈放入肉圆。
- 5.3.4 在豆腐泡和肉圆上均匀铺上蛋饺，中间压上熟香菇盖面。
- 5.3.5 将红烧肉和鸡块的原汤兑入高汤调味倒入锅中。
- 5.3.6 半成品盛装完后上炭火炉小火烧 20 min~30 min, 上桌时码上菜心，原锅配火炉上桌。

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	色泽鲜艳
气味	香气四溢
味道	味厚而鲜
质地	乡土风味浓
形态	层次明显、荤素搭配

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
	鸡蛋	GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
	干笋	DB34/T 3038	地理标志产品 宁国笋干
	豆腐泡	GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
辅料	香菇	GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
	鸭蛋	GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
	菠菜	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
	萝卜	NY/T 745	绿色食品 根菜类蔬菜
调料	姜	GB/T 30383	生姜
	辣椒	NY/T 1711	绿色食品 辣椒制品
	盐	GB/T 5461	食用盐
	糖	GB/T 317	白砂糖
	八角	GB/T 7652	八角
	黄酒	QB/T 2745	烹饪黄酒
	酱油	GB/T 18186	酿造酱油
	菜籽油	GB/T 1536	菜籽油