

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 041—2020

**汾阳三八八宴席 银耳百合烩莲籽
烹饪工艺规范**

2020 - 05 - 01 发布

2020 - 06 - 01 实施

汾阳市餐饮旅游饭店行业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料及要求 1

5 烹饪器具 1

6 制作工艺 2

7 包装 2

8 质量要求 2

9 最佳食用时间 2

附录 A（规范性附录） 菜品图片..... 3

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020要求的规则起草。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位为：汾阳市餐饮旅游饭店行业协会，汾阳国际餐饮服务集团公司。

本标准主要起草人：梁耀奎、刘波、冯继耀、杜燕、张建成、梁大伟。

本标准为首次发布。

汾阳三八八宴席 银耳百合烩莲籽烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了汾阳三八八宴席·银耳百合烩莲籽工艺规范的原料及要求、烹饪器皿、制作工艺、包装、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于汾阳三八八宴席·银耳百合烩莲籽的烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

T/FYCY 001 汾州名菜基本术语

3 术语和定义

T/FYCY 001确定的术语和定义适用于本标准。

4 原料及要求

4.1 原料

- a) 银耳 20g
- b) 百合 6g
- c) 莲子 20g
- d) 冰糖 50g
- e) 纯净水 300mL

4.2 要求

银耳、百合、莲子为干制品。

5 烹饪器具

5.1 炉灶

天然气灶

5.2 炊具

蒸锅、不锈钢汤锅。

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略。

7 包装

盛装容器用七寸烩碗。菜品图片见附录A。

8 质量要求

8.1 形态

汤汁清澈，均匀一致。

8.2 色泽

具有银耳、百合、莲子的天然色泽。

8.3 口味

绵甜爽口。

9 最佳食用时间

从菜品做好后出锅到食用不超过2分钟为最佳。

附 录 A
(规范性附录)
菜品图片

