

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 024—2020

**汾阳三八八宴席 红扒猴头菇
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

引言 III

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 2

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，山西杏花村汾酒接待中心酒都宾馆。

本标准主要起草人：张少峰、梁耀奎、王伟、张春旭、宋凯、张旭东。

本标准为首次发布。

引 言

猴头菇属于山珍，因为食材珍贵，过去一直是皇家贡品。明代汾州府所辖范围内的沁源就曾出产猴头菇，故而也成为汾州府王府享用的珍贵食材，对猴头菇的烹饪技法也得到了传承。

汾阳三八八宴席 红扒猴头菇烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了汾阳三八八宴席·红扒猴头菇烹饪工艺的原料及要求、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于汾阳三八八宴席·红扒猴头菇烹饪工艺。

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规定的术语和定义适用于本标准。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料：

- a) 东北长白山野生猴头菇 100 克（干）；
- b) 油菜 5 颗；
- c) 高汤 500 克；
- d) 鸡骨架 300 克；
- e) 淀粉 20 克；
- f) 面粉 10 克；
- g) 蛋清 2 个。

4.1.2 调味料：

- a) 食用盐 5 克；
- b) 耗油 5 克；
- c) 鸡汁 2.5 克；
- d) 葱 20 克；
- e) 老抽 5 克；
- f) 姜 5 克；
- g) 料酒 10 克。

4.2 要求

猴头菇应为野生。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：

燃气灶、蒸箱。

5.2 炊具：

砂锅。

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略。

7 包装

包装容器宜用9寸盘。菜品图片见附录A。

8 质量要求

8.1 色泽

油菜胆碧绿，猴头菇形状美观。

8.2 口感

味道醇厚、鲜香爽滑。

9 最佳食用时间

从菜品装盘到食用2分钟左右为最佳，食用品温以80℃左右为佳。。

附 录 A
(规范性附录)
菜品图片

