

团 体 标 准

T/ YCCY 003—2021

阳城素席十二器制作规范

2021 - 03 - 20 发布..

2021 - 05 - 31 实施

阳城县餐饮行业协会发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由阳城县餐饮行业协会提出并归口。

本标准起草单位：阳城县餐饮行业协会。

本标准主要起草人：王燕龙、张学锋、董杨锋、李云鹏、王飞飞。

阳城素席十二器制作规范

1. 范围

本标准规定阳城素席十二器筵席的术语和定义、原材料、制作工艺、上菜流程、卫生和贮存要求。

本标准适用于阳城素席十二器筵席的制作。

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。

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16153	饭店（餐馆）卫生标准
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 18186	酿造酱油（生抽、老抽）
GB13103	色拉油卫生标准
GB 19777	醋
GB 8233	芝麻油
GB 317	白糖
GB 14963	蜂蜜

GB 1533	花生仁
GB 28314	辣椒油
GB 1352	黄豆
GB/T18672	枸杞
GB/T 30391	花椒
GB/T 7652	八角
GB/T 11761	白芝麻
GB/T 7901	胡椒粉
GB/T 6192	黑木耳
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 10650	鲜梨
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T23587	红薯粉条
SB/T 10277	鲜鸡蛋
SB/T 10416	料酒
LY/T 1922	核桃仁
QB/T 1173	冰糖

3. 术语和定义

阳城素席十二器筵席：广泛流传于阳城西乡一带，源于上古，创于民间。自商汤析城山祈雨到祭祀天地再到节日喜庆，老百姓都以四道凉菜、八盘四碗为主菜，用于招待宾客的具有浓郁地方特色的传统名筵。

4. 原材料

原材料应符合相关标准要求。

5 制作工艺

5.1 凉菜制作

5.1.1 小葱拌豆腐

5.1.1.1 食材

主料：豆腐300克、小葱30克

辅料：红椒5克

调料：盐5克、味精8克、鸡粉8克、白糖2克、葱油10克、香油5克

5.1.1.2 制作方法

- 1) 豆腐切成1厘米左右的小块，小葱切葱花、红椒切小粒；
- 2) 豆腐焯水过凉，放入盆中加入调料、葱花、红椒粒拌匀装盘即可；

5.1.2 白玉仙子

5.1.2.1 食材

主料：白萝卜150克

辅料：淀粉200克、黑芝麻3克、红尖椒2克、小葱5克、蒜5克

调料：盐5克、鸡粉6克、葱油8克、香油5克

5.1.2.2 制作方法

- 1) 将白萝卜洗净去皮、切丝，用清水冲洗几次捞出控水；
- 2) 用干毛巾将控水后的萝卜丝挤干水分，放淀粉拌匀；
- 3) 将拌好的萝卜丝上蒸车蒸3—5分钟；
- 4) 将蒸熟后的萝卜丝抖散，加入葱花、蒜蓉、尖椒粒、芝麻、放入调料拌匀装盘即可；

5.1.3 凉拌山野菜

5.1.3.1 食材

主料：野菜200克

辅料：红尖椒丝2克、芝麻盐10克、蒜泥5克

调料：盐3克、鸡粉6克、味精6克、葱油15克、香油5克

5.1.3.2 制作方法

- 1) 将野菜清洗干净焯水过凉挤干水分切小段；
- 2) 野菜段里加入蒜泥、白芝麻、调料拌匀装盘；
- 3) 将切好的红尖椒丝放在上面点缀即可；

5.1.4 酸菜黄豆

5.1.4.1 食材

主料：农家酸菜300克、黄豆50克

辅料：葱10克、姜5克、花椒5克、大料2克、干辣椒10克

调料：盐3克、鸡粉3克、味精5克

5.1.4.2 制作方法

1) 黄豆用清水浸泡5个小时，上火加葱姜花椒大料干辣椒，盐20克煮8分钟；

2) 将农家酸菜清洗干净挤干水分，切小段；

3) 锅内烧油，放入花椒、干辣椒、蒜片炒香下入酸菜翻炒出香味，加入黄豆，放入调料翻炒均匀，出锅装盘即可；

5.2 热菜制作

5.2.1 酥果

5.2.1.1 食材

主料：90面粉1斤

辅料：红萝卜300克、玉米糖

调料：

5.2.1.2 制作方法

1) 将红萝卜切碎加水熬制20分钟，捞出红萝卜块留水加入玉米糖，玉米糖化开备用；

2) 取400克面粉放入盆中用热红萝卜水烫面，发凉后加入100克干面粉揉光；

3) 将和好的面揪成小面剂，搓成2厘米粗，三厘米长的面棒；

4) 锅中倒入食用油，油温三成热下面棒炸熟即可；

5.1.2 小食

5.1.2.1 食材

主料：白玉米面50克、白面200克

调料：盐6克

5.1.2.2 制作方法

1) 锅中加水烧开放入盐后冷却备用；

2) 将玉米面和白面放入盆中搅匀，倒入盐水，将面揉光；

3) 将和好的面切成小面剂，制成耳朵形状；

4) 锅中倒入食用油，油温三成热下入面食炸熟即可；

5.1.3 栗米饭

5.1.3.1 食材

主料：栗米（阳城软米）180克、玉米糖

辅料：苹果1个，花生10克、大枣2个

调料：朱古力1克、白糖5克

5.1.3.2 制作方法

- 1) 将栗米清洗干净，浸泡2个小时；
- 2) 将泡好的栗米倒入锅中，加水淹住栗米1厘米，大火烧开，换小火慢熬至粘稠状加入玉米糖化开并顺时针方向搅拌均匀；
- 3) 苹果洗净切薄片去核，红枣去核一切两半，碗内刷油摆上苹果片、红枣，碗底放上花生米；
- 4) 将栗米饭倒入碗中压实，抹平，放入蒸箱蒸1小时；
- 5) 将蒸好的栗米饭扣到盘中，撒上朱古力、白糖即可；

5.1.4 栗米条

5.1.4.1 食材

主料：栗米（阳城软米）180克、玉米糖

辅料：

调料：朱古力1克、白糖5克

5.1.4.2 制作方法

- 1) 将栗米清洗干净，浸泡2个小时；
- 2) 将泡好的栗米倒入锅中，加水淹住栗米1厘米，大火烧开，换小火慢熬至粘稠状加入玉米糖化开并顺时针方向搅拌均匀放凉；
- 3) 手上摸油，将栗米饭搓成4厘米长，1厘米粗的条形；
- 4) 锅中倒入食用油，油温三成热下入栗米条定型后捞出；

- 5) 将定型后的栗米条摆入碗中，上蒸箱蒸1个小时；
- 6) 将蒸好的栗米条扣到盘中，撒上朱古力、白糖即可；

5.1.5 五谷丰登

5.1.5.1 食材

主料：铁棍山药70克、红薯70克、玉米棒70克、带皮花生50克、金瓜70克；

辅料：蜂蜜30克、白糖30克

调料：盐15克、葱10克、姜8克、花椒3克、大料2克、干辣椒5克；

5.1.5.2 制作方法

1) 将铁棍山药洗净去毛，切成8厘米的小段，蒸20分钟；

玉米洗净切4瓣长8厘米的小段放入盆中加白糖蒸20分钟；

红薯洗净切8厘米的小段，金瓜洗净去瓢切8厘米的条一起整10分钟；花生洗净放入锅中加水，加入盐、葱、姜、花椒、大料、干辣椒煮8分钟，浸泡20分钟捞出备用；

2) 将蒸好的山药、红薯、玉米、金瓜、花生装入盘中，蜂蜜倒入小碟内即可；

5.1.6 古洞三鲜

5.1.6.1 食材

主料：黄花菜150克、香菇50克、木耳50克

辅料：青红椒各5克

调料：葱花3克、蒜片5克、干辣椒5克、东古5克、生抽5克、味精7克、鸡粉7克、白糖3克

5.1.6.2 制作方法

1) 黄花菜清洗干净去头，切为两段，香菇清洗干净去根切条，木耳清洗干净切条，青红椒切条；

2) 将黄花菜、香菇、木耳焯水；

3) 起锅烧油，放入葱蒜干辣椒炒香，下入黄花菜、香菇、木耳、青红椒加入调料翻炒，勾薄欠出锅装盘；

5.1.7 修真茄龙

5.1.7.1 食材

主料：长茄子1个

辅料：肉沫30克、脆炸粉1袋、鸡蛋1个、姜末10克、蒜蓉10克、葱花15克

调料：盐7克 味精15克、鸡精15克、白糖100克 、豆瓣酱10克、番茄酱8克、蒜蓉辣椒酱5克、陈醋10克，白醋30克

5.1.7.2 制作方法

- 1) 长茄子洗净取蒂，用蓑衣刀法改刀；
- 2) 脆炸粉倒入盆中，加入鸡蛋，倒入250克水、清油30克搅拌均匀成糊状；
- 3) 起锅烧油，油温五成热时将茄子均匀的挂上糊下入油锅，拉长定成S型炸熟捞出；
- 4) 起锅烧油下入肉沫炒香，加入葱姜蒜、豆瓣酱等酱料炒香加水放入调料勾欠，加入明油；
- 5) 将茄龙放入盘中浇上酱汁，撒上白芝麻小葱花点缀即可；

5.1.8 酸汤毛头丸

5.1.8.1 食材

主料：细粉条500克

辅料：红白萝卜丝各15克、葱花15克、姜末10克、青菜10克、淀粉50克、香菜3克、葱丝3克

调料：十三香5克、盐10克、味精8克、鸡粉7克、胡椒粉10克

5.1.8.2 制作方法

- 1) 粉条用凉水浸泡3小时，焯水过凉，切10厘米的段；
- 2) 红白萝卜切丝；

3) 将粉条放在盆中加入青红萝卜丝、淀粉、盐、十三香、味精鸡粉、胡椒粉搅拌均匀，捏成小团放在盘中上蒸箱蒸7分钟；

4) 锅中放清水300克、放入盐、味精，鸡粉、胡椒粉、陈醋，加入青菜、葱丝香菜烧开；

5) 将蒸好的毛头丸放入盆中，浇上汤汁，滴两滴香油即可；

5.1.9 黄精萝卜煲

5.1.9.1 食材

主料：白萝卜300克、黄精10克

辅料：枸杞5克、香菜3克

调料：盐10克、味精7克、鸡粉5克

5.1.9.2 制作方法

1) 白萝卜洗净去皮切滚刀块，浸泡在水中；

2) 黄精用开水泡30分钟；

3) 锅中加水800克放入白萝卜、黄精大火烧开小火慢炖15分钟，放入枸杞、调料烧开后倒入盆中，撒上香菜即可；

5.1.10 金汤养生粥

5.1.10.1 食材

主料：小米200克、南瓜80克

辅料：百合20克、枸杞5克

5.1.10.2 制作方法

- 1、锅中加水烧开后加入小米，熬成小米粥；
- 2、南瓜去皮切块蒸20分钟，打成南瓜汁；
- 3、枸杞泡水10分钟、百合洗净过水；
- 4、熬好的小米粥加入南瓜汁熬熔，倒入盆中，撒上百合枸杞即可；

5.1.11 佛手素斋汤

5.1.11.1 食材

主料：佛手瓜200克

辅料：枸杞5克、白冰糖20克

5.1.11.2 制作方法

- 1) 佛手瓜洗净去皮切丝焯水过凉；
- 2) 枸杞泡水10分钟；
- 3) 锅中加水放入白冰糖、加入佛手瓜烧开倒入汤盆放上枸杞即可；

5.1.12 仙人赐福

5.1.12.1 食材

主料：浆水豆腐500克

辅料：芝麻酱100克、韭花50克、豆腐乳20克、

5.1.12.2 制作方法

- 1) 将豆腐掰成大块，放入蒸箱蒸15分钟；
- 2) 将芝麻酱加盐调好放入味碟、韭花、豆腐乳放味碟即可

