

DB6107

汉中市地方标准

DB6107/T 75-2025

镇巴土菜制作工艺规程

2025-06-16 发布

2025-07-01 实施

汉中市市场监督管理局 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 2

4 场所、设备、设施卫生要求 2

5 原辅料要求 2

6 烹饪工艺规程 4

附录 A （资料性） 镇巴土菜样品图集..... 26

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。

本文件由镇巴县经济贸易局提出。

本文件由汉中市商务局归口。

本文件起草单位：镇巴县餐饮行业协会、镇巴县经济贸易局、镇巴县市场监督管理局、汉中佰策创海科技传媒有限公司。

本文件主要起草人：张世骁、戴维清、景升波、王显德、符学元、余思钊、李宝生。

本文件首次发布。

镇巴土菜制作工艺规程

1 范围

本文件规定了镇巴土菜制作的术语和定义、场所、设备、设施卫生要求、原辅料要求和烹饪工艺规程。

本文件适用于汉中市区域内餐饮行业镇巴土菜的烹饪制作，家庭制作亦可参照执行。

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/T 317 白砂糖
GB 1351 小麦
GB 1352 大豆
GB 1353 玉米
GB/T 1354 大米
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 1536 菜籽油
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 8233 芝麻油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB/T 21999 蚝油
GB/T 23351 新鲜水果和蔬菜 词汇
GB/T 26432 新鲜蔬菜贮藏与运输准则
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 37487 公共场所卫生管理规范
GB 37488 公共场所卫生指标及限制要求
GB/T 35883 冰糖
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范
NY/T 2981 绿色食品 魔芋及其制品
SB/T 10416 调味料酒
DBS61/0022 食品安全地方标准 蕨根粉制品
中华人民共和国药典(2020版)
国家卫生健康委《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

镇巴土菜

以镇巴县域食材为主要原料，运用当地传统烹饪技法制作而成的日常菜品及经典主食和小吃。以自然本味为主，融合多民族饮食习性，突出地域风味特色。

4 场所、设备、设施卫生要求

4.1 场所卫生要求

加工场所卫生条件应符合 GB/T27306、GB14881、GB37487 和 GB37488 规定。

4.2 设备、设施卫生要求

设备、设施卫生条件应符合 GB/T27306、GB14881 规定。

5 原辅料要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。

5.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 5.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 5.1.4 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 5.1.5 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 5.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 5.1.7 鲜(冻)畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.8 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 5.1.9 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 5.1.10 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 5.1.11 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 5.1.12 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.13 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.14 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 5.1.15 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.16 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 5.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.18 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 2760 的规定。
- 5.1.19 蔬菜应符合 GB/T 23351、GB/T 26432 和 NY/T 1081 的规定。
- 5.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.21 脱水蔬菜 根菜类应符合 NY/T 959 的规定。
- 5.1.22 脱水蔬菜 叶菜类应符合 NY/T 960 的规定。
- 5.1.23 魔芋及其制品应符合 NY/T 2981 的规定。
- 5.1.24 蕨根粉制品应符合 DBS61/0022 的规定。
- 5.1.25 橡子粉应色泽微黄，具有橡子果仁的香味，无异味，无杂质，无霉变。
- 5.1.26 马铃薯应形状完整、大小基本均匀，无虫蛀、腐烂、霉变和冻伤。

5.2 辅料要求

- 5.2.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.2.2 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 5.2.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 5.2.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.2.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 5.2.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.2.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 5.2.8 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.2.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 5.2.10 辣椒(粉)应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.2.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.2.12 葱蒜类应符合 GB/T 15691 和 NY/T 744 的规定。

- 5.2.13 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 5.2.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.2.15 辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定，香辛料应具有其特有的滋味和气味，无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质。
- 5.2.16 食材中的中药材应符合国家卫生健康委《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》和《中华人民共和国药典》（2020 版）规定。

6 烹饪工艺规程

6.1 镇巴土菜特色菜

6.1.1 镇巴瓢肘子

镇巴瓢肘子烹饪工艺应符合表 1 规定。

表1 镇巴瓢肘子烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	带皮猪前胛肉500 g
辅料	土豆400 g、鲜汤150 ml
调料	食盐10 g、味精3 g、生姜沫30 g、葱沫30 g、鸡蛋2枚、马铃薯淀粉50 g、料酒30 ml、花椒粉0.5 g、胡椒粉6 g、蜂蜜20 g
烹饪流程及工艺	1. 前胛肉洗净，去皮剁细，放入剁细的姜、葱，加入盐、鸡蛋、淀粉、料酒、花椒粉、胡椒粉，顺时针搅拌，土豆洗净去皮切成滚刀块备用； 2. 洗净的肉皮放入锅中煮12 min~15 min，捞起放入冷水中置凉，冷却后去除肉皮上多余的肉，改刀成0.8 cm~1 cm厚度，切成0.5 cm见方的十字花刀，切至肉皮的三分之二深，温水冲洗沥干备用； 3. 蛋清液加入马铃薯淀粉、盐6 g、味精2.5 g，顺时针搅散备用； 4. 肉胚均匀地抹上蛋液，再瓢上肉馅，总厚度3 cm~4 cm，将肉馅均匀抹平待用； 5. 瓢好的肉胚放入蒸锅，大火蒸30 min，将肉胚表皮翻面，刮去肉皮上多余的油脂，趁热抹上蜂蜜，冷却后下入120 ℃~130 ℃油温的锅中，炸至棕黄色捞出； 6. 土豆加入3 g盐拌匀，入油锅中炸至金黄捞出； 7. 炸好的肉胚切成厚薄均匀的条状，放入蒸碗内，再放上土豆，蒸50 min，取出扣入窝盘中； 8. 另起锅原汁勾薄芡，放入0.3 g盐烧沸，淋上明油，撒上葱花，浇在瓢肘子上。
烹饪技法	蒸
味型	咸鲜
色泽	酱红色
特点	咸鲜适口，质地软糯，典型的镇巴代表菜
装盘	窝盘

6.1.2 大刀粉蒸肉

大刀粉蒸肉烹饪工艺应符合表 2 规定。

表2 大刀粉蒸肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	猪五花肉500 g
辅料	大米200 g、糯米100 g、土豆250 g、菜籽油20 g、鸡蛋1枚
调料	八角3 g、花椒5 g、桂皮5 g、干辣椒5 g、食盐4 g、料酒20 ml、酱油20 ml、五香粉15 g、白砂糖0.5 g、姜沫10 g
烹饪流程及工艺	1. 大米和糯米淘洗沥干（微湿防炒糊），冷锅倒入米，加入八角、花椒等香料，小火慢炒，不停翻动至米粒微黄、散发香味； 2. 炒好的米晾凉后挑出大块香料（八角、桂皮可保留研磨），用料理机或石臼磨成粗颗粒状，加入盐、五香粉拌匀； 3. 五花肉洗净，切成长12 cm，厚0.5 cm，宽6.5 cm的肉片，土豆切滚刀块； 4. 肉片加入盐、料酒、鸡蛋、白砂糖、菜籽油、姜沫、酱油拌匀，加入米粉拌匀； 5. 肉片排成一字型码入蒸碗中，放上土豆，大火蒸60 min。
烹饪技法	蒸
味型	咸香
色泽	酱红色
特点	肉香四溢，肥而不腻
装盘	平盘

6.1.3 红小豆扣肉

红小豆扣肉烹饪工艺应符合表3规定。

表3 红小豆扣肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	五花肉500 g
辅料	红小豆150 g、蜂蜜20 g、盐菜50 g
调料	食盐3.5 g、酱油5 g、姜沫10 g、料酒30 g、味精3 g、熟油50 g、葱30 g、花椒10 g、干辣椒5 g、花椒面0.5 g
烹饪流程及工艺	1. 红小豆洗净用温水浸泡12 h，加入食盐、菜籽油、味精拌匀备用；盐菜用水泡发洗净，沥干水分备用。 2. 五花肉洗净，下入锅中，放入生姜、葱、料酒、花椒、干辣椒节煮30 min捞出，肉皮抹上蜂蜜； 3. 锅中烧热油，放入五花肉炸至表皮棕红色，捞出晾凉后切成厚薄均匀的片，加食盐、味精、酱油、姜沫、花椒面拌匀，码入蒸碗中，放入拌匀的红小豆和盐菜蒸50 min，取出装盘；
烹饪技法	蒸
味型	咸香
色泽	棕红
特点	口感软糯，肥而不腻
装盘	窝盘

6.1.4 簪叶排骨

簕叶排骨烹饪工艺应符合表 4 规定。

表4 簕叶排骨烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	猪排骨600 g
辅料	糯米150 g、菜籽油30 g、簕叶10片
调料	料酒15 g、酱油5 g、食盐5 g、味精5 g、胡椒粉3 g、姜沫5 g
烹饪流程及工艺	1. 猪排骨洗净剁成段，加盐、味精、胡椒粉、酱油、姜沫、菜籽油、料酒码味； 2. 糯米洗净冷水浸泡60 min，簕叶洗净浸泡在清水里备用； 3. 糯米沥干水分，将腌好的排骨裹上糯米，用簕叶包裹蒸制60 min，取出装盘；
烹饪技法	蒸
味型	咸鲜
色泽	翠绿
特点	软糯鲜香
装盘	平盘

6.1.5 豆豉蒸排骨

豆豉蒸排骨烹饪工艺应符合表 5 规定。

表5 豆豉蒸排骨烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	排骨500 g
辅料	豆豉150 g
调料	食盐3.5 g、白糖0.5 g、味精2.5 g、料酒30 ml、酱油6 g、辣椒油20 g、姜沫2 g、香辛料粉3 g
烹饪流程及工艺	排骨斩段洗净，加入姜沫、盐、味精、白糖、料酒、辣椒油、香辛料粉、豆豉拌匀，码入蒸碗中蒸制60 min，取出倒扣盘中。
烹饪技法	蒸
味型	咸香
色泽	酱红
特点	豉香味浓，排骨酥嫩
装盘	平盘

6.1.6 蒸酥肉

蒸酥肉烹饪工艺应符合表 6 规定。

表6 蒸酥肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	前胛肉400 g
辅料	鸡蛋4枚、马铃薯淀粉150 g、菜籽油300 g

表6 蒸酥肉烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
调料	食盐6 g、味精2 g、胡椒粉3 g、姜沫2 g、料酒15 ml、葱花3 g
烹饪流程及工艺	1. 前胛肉洗净去皮切块状，用刀背捶松软，切十字花刀，放入盐、味精、料酒、鸡蛋、淀粉拌匀； 2. 码好味的肉块放入锅中炸至表皮金黄捞出； 3. 炸好的酥肉改刀，蒸30 min，倒扣盘中撒上葱花。
烹饪技法	蒸
味型	咸鲜
色泽	金黄
特点	酥滑爽口
装盘	窝盘

6.1.7 蒸蛋饺

蒸蛋饺烹饪工艺应符合表 7 规定。

表7 蒸蛋饺烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	肉馅200 g
辅料	鸡蛋10枚、水发木耳、黄花各30 g、淀粉20 g
调料	食盐6 g、花椒面0.5 g、胡椒粉5 g、味精3 g、葱花、姜沫各15 g、生抽15 ml
烹饪流程及工艺	1. 鸡蛋打入盆中搅散，放入淀粉、少许盐搅拌均匀，煎成蛋皮备用； 2. 调好的肉馅舀在蛋皮上用鸡蛋液封口，包成饺子型，码入蒸碗中放入黄花、木耳蒸20 min，取出扣入盘中； 3. 蒸碗原汤、水淀粉勾芡调味，淋上即可。
烹饪技法	蒸
味型	咸鲜
色泽	金黄
特点	鲜香软嫩，老少皆宜
装盘	窝盘

6.1.8 蒸蛋卷

蒸蛋卷烹饪工艺应符合表 8 规定。

表8 蒸蛋卷烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	蒸菜
主料	肉馅300 g
辅料	鸡蛋6枚、淀粉20 g
调料	食盐2 g、花椒面0.5 g、味精1 g、葱花沫20 g
烹饪流程及工艺	1. 鸡蛋打入盆中搅散，放入淀粉、少许盐搅拌均匀，用平底锅炕成蛋皮；

表8 蒸蛋卷烹饪工艺（续）

项目	烹饪工艺
烹饪流程及工艺	2. 调好的肉馅舀在蛋皮上卷成筒状，用鸡蛋液封口； 3. 蛋卷上笼蒸30 min后取出，切成3 cm长的菱形筒装盘。 4. 水淀粉勾芡调味，淋上即可。
烹饪技法	蒸
味型	咸鲜
色泽	金黄色
特点	鲜香适口
装盘	窝盘

6.1.9 菜板腊肉

菜板腊肉烹饪工艺应符合表 9 规定。

表9 菜板腊肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	凉菜
主料	腊五花肉500 g
烹饪流程及工艺	1. 腊五花肉洗净焯水，大火烧开，小火煮熟捞出； 2. 煮熟的腊五花肉切成厚薄均匀的片状装盘。
烹饪技法	煮
味型	咸香
色泽	棕红色
特点	咸鲜适口，回味悠长，可搭配红豆腐食用
装盘	长形盘一字排列

6.1.10 腊味拼盘

腊味拼盘烹饪工艺应符合表 10 规定。

表10 腊味拼盘烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	凉菜
主料	腊香肠150 g、血粑豆腐150 g、腊猪耳150 g、腊猪舌150 g
辅料	葱20 g、姜20 g
调料	盐1 g、花椒0.5 g、酱油2 g、香醋3 g、辣椒油10 g、蒜沫2 g、味精2 g
烹饪流程及工艺	1. 主料清洗干净备用； 2. 锅中加入清水，清洗好的食材煮30 min~40 min； 3. 调料制成料汁，煮熟的食材切成厚薄均匀的片状摆盘，配料碗蘸食。
烹饪技法	煮
味型	咸鲜
色泽	棕红色

表10 腊味拼盘烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
特点	腊香浓郁
装盘	窝盘

6.1.11 卤味拼盘

卤味拼盘烹饪工艺应符合表 11 规定。

表11 卤味拼盘烹饪工艺

项目	工艺内容
类别	凉菜
主料	牛肉200 g、猪耳200 g、豆腐干200 g、干笋200 g
辅料	卤料包（八角10 g、桂皮10 g、香叶10 g、草果10 g（拍裂）、山奈10 g、荜拨10 g、草蔻10 g、白蔻10 g、小茴香10 g、花椒10 g、干辣椒10 g、丁香10 g）
调料	生抽10 ml、老抽10 ml、冰糖15 g、盐7 g
烹饪流程及工艺	1. 干笋用温水泡软后洗净备用，牛肉、猪耳焯水、豆腐干洗净备用； 2. 锅中加水烧开后至沸腾，放入卤料包、调料搅拌均匀，放入主料小火卤1 h，关火浸泡2 h以上； 3. 牛肉、猪耳、豆腐干捞出切片，卤笋切段依次摆盘，可搭配辣椒粉、盐、香料粉配制的蘸料或蒜泥、红油、食醋调制的酸辣汁蘸食。
烹饪技法	卤
味型	咸香
色泽	棕黄
特点	卤香悠长
装盘	圆拼盘

6.1.12 手撕腊排

手撕腊排烹饪工艺应符合表 12 规定。

表12 手撕腊排烹饪工艺

项目	工艺内容
类别	凉菜
主料	腊排骨800 g
辅料	姜片、葱段
烹饪流程及工艺	腊排骨斩段，洗净后浸泡、焯水，加水煮40 min~50 min，捞出装盘；
烹饪技法	煮
味型	腊香
色泽	棕红色
特点	腊香味浓

6.1.13 神仙凉粉

神仙凉粉烹饪工艺应符合表 13 规定。

表13 神仙凉粉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	凉菜
主料	鲜 ^a 神仙树叶500 g、生活饮用水1000 ml
辅料	草木灰
调料	老坛泡菜汁100 ml、泡红椒20 g、食盐2 g、味精2 g
烹饪流程及工艺	1. 鲜神仙树叶加水研磨成浆，过滤备用； 2. 草木灰60 g溶解沉淀，取上清液加入浆水中，顺时针方向搅拌均匀； 3. 装入定型模具盆中，放置30 min自然成型； 4. 成型的凉粉切成条状或片状，放入盘中，加入泡坛酸水、盐、葱油、味精、泡椒制成的调料汁即可食用。
烹饪技法	凉拌
味型	酸辣味
色泽	深绿透亮
特点	凉爽可口
装盘	窝盘
^a 神仙树（中文名：二翅六道木，拉丁学名：Abelia macrotera (Graebn. et Buchw.) Rehd.），六道木属，树叶可做成凉粉食用。	

6.1.14 橡子凉粉

橡子凉粉烹饪工艺应符合表 14 规定。

表14 橡子凉粉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	凉菜
主料	橡子粉100 g，生活饮用水400 ml
调料	食盐3 g、味精2 g、蒜泥30 g、红油辣子8 g、酱油10 ml、醋20 ml
烹饪流程及工艺	1. 橡子粉加水溶解备用； 2. 水烧开，缓慢加入橡子粉溶液，顺时针搅拌至黏稠糊状，倒入盆中冷却后，切成厚薄均匀的片状整齐摆盘； 3. 加入醋、食盐、味精、蒜泥、酱油、红油辣子制成的调料汁食用。
烹饪技法	凉拌
味型	酸辣
色泽	棕色透亮
特点	软糯爽滑、酸辣适口
装盘	窝盘

6.1.15 炝拌树花菜

炝拌树花菜烹饪工艺应符合表 15 规定。

表15 炆拌树花菜烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	凉菜
主料	鲜 ^a 树花菜400 g
调料	食用盐3 g、味精2 g、蒜泥10 g、干辣椒2 g、花椒10粒、菜籽油30 g
烹饪流程及工艺	1. 新鲜树花菜洗净，大蒜切沫、干辣椒切节备用； 2. 树花菜焯熟捞出，冷水冲凉，沥干水分备用； 3. 加入盐、味精、蒜泥，放入干辣椒、花椒粒，菜籽油烧热，淋在辣椒节上拌匀装盘。
烹饪技法	炆拌
味型	咸鲜
色泽	翠绿
特点	清淡爽口
装盘	圆盘
^a 树花菜（别称：珍珠花菜），学名：省沽油，拉丁学名：Staphylea bumalda DC.，属省沽油科省沽油属，大巴山特有野生常绿灌木，属纯天然绿色食品，其嫩叶、嫩梢及花蕊可食用。	

6.1.16 镇巴树花菜炖腊猪蹄

镇巴树花菜炖腊猪蹄烹饪工艺应符合表 16 规定。

表16 镇巴树花菜炖腊猪蹄烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	腊猪蹄500 g
辅料	干树花菜100 g（可同菜豆腐、干四季豆、干豇豆、干笋混合炖）、菜籽油100 g
调料	食盐5 g、生姜30 g、花椒1 g、干辣椒2 g、味精3 g、葱花2 g、胡椒粉3 g
烹饪流程及工艺	1. 腊猪蹄烧皮、清洗，切成大小均匀的块状，焯水，打去浮沫捞出，干树花菜提前泡发； 2. 锅中放入菜籽油烧热，加入干辣椒、花椒粒爆香，放入猪蹄翻炒3 min~5 min，加入清水，大火烧开，小火炖20 min~25 min； 3. 放入泡好的干树花菜或其他辅料炖1 h（菜豆腐出锅前20 min放入）后调味。
烹饪技法	炖
味型	腊香味
色泽	汤色洁白、肉质金黄
特点	色鲜味美、老少皆宜
装盘	砂锅

6.1.17 天麻炖土鸡

天麻炖土鸡烹饪工艺应符合表 17 规定。

表17 天麻炖土鸡烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	土鸡500 g

表17 天麻炖土鸡烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
辅料	天麻100 g、鲜香菇100 g、山药250 g、菜籽油50 g
调料	食盐5 g、味精3 g、胡椒粉5 g、姜片15 g、葱段15 g、料酒30 ml
烹饪流程及工艺	1. 土鸡宰杀清理干净，剁成大小均匀的方块状； 2. 天麻泡发，香菇洗净改刀，山药洗净去皮，切成长短均匀的段状； 3. 锅中放入菜籽油烧热，放入葱姜小料炒香，倒入鸡块，炒干水分，倒入瓦罐，加清水，大火烧开，加入天麻小火炖40 min，放入香菇、山药炖30 min后调味。
烹饪技法	炖
味型	咸鲜
色泽	鸡肉嫩白、汤色清澈金黄
特点	咸鲜味美
装盘	汤盆

6.1.18 小鱼荷包蛋

小鱼荷包蛋烹饪工艺应符合表 18 规定。

表18 小鱼荷包蛋烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	小鱼500 g
辅料	鸡蛋10枚
调料	猪油50 g、生姜20 g、食盐7 g、味精3.5 g、葱花3 g、料酒30 ml、胡椒粉3 g
烹饪流程及工艺	1. 小鱼剖洗干净，用盐、味精、料酒、葱、姜腌制入味； 2. 平底锅置小火上放少许猪油，将鸡蛋煎至二面金黄待用； 3. 锅中放入猪油，将腌后的鱼放入锅中，煎至二面金黄，加入清水，放入调料，再放入煎好的鸡蛋，炖20 min调味。
烹饪技法	炖
味型	咸鲜
色泽	奶白
特点	鲜美醇香
装盘	汤盆

6.1.19 竹笋炖腊猪蹄

竹笋炖腊猪蹄应符合表 19 规定。

表19 竹笋炖腊猪蹄烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	腊猪蹄600 g
辅料	鲜竹笋300 g、菜籽油60 g
调料	干辣椒3 g、花椒10 g、生姜10 g、食盐6 g

表19 竹笋炖腊猪蹄烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
烹饪流程及工艺	1. 腊猪蹄烧皮洗净，剁成块状，竹笋洗净切成小块或段备用； 2. 猪蹄焯水，打去浮沫捞出； 3. 锅中倒入菜籽油，放入干辣椒、花椒、生姜、猪蹄翻炒； 4. 加入清水、盐，大火烧开，小火炖60 min，放入竹笋，炖煮15 min~20 min。
烹饪技法	炖
味型	腊香
色泽	金黄
特点	汤色洁白，肉质筋道
装盘	汤锅

6.1.20 干竹笋炖腊排

干竹笋炖腊排烹饪工艺应符合表 20 规定。

表20 干竹笋炖腊排烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	腊排骨400 g
辅料	干竹笋100 g（可同菜豆腐、干四季豆、干豇豆、干树花菜、青笋同炖）、菜籽油60 g
调料	食盐6 g、生姜30 g、花椒3 g、干辣椒2 g、葱花5 g
烹饪流程及工艺	1. 腊排骨洗净剁成小块备用，干竹笋泡发洗净备用； 2. 腊排骨焯水后捞出沥干水分，加入清水，放入干笋和调料，大火煮开，文火慢炖，至肉熟透。
烹饪技法	炖
味型	腊香
色泽	腊排棕红，汤色金黄
特点	汤汁浓郁，腊香纯正
装盘	汤盆

6.1.21 菜苔炖腊排

菜苔炖腊排烹饪工艺应符合表 21 规定。

表21 菜苔炖腊排烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	腊排骨500 g
辅料	青菜苔400 g、菜籽油50 g
调料	食盐2 g、干辣椒3 g、生姜15 g、葱段10 g
烹饪流程及工艺	腊排切段焯水，下锅煸炒，放调料翻炒均匀，加入清水，大火烧开后转小火煮60 min，加入洗净的菜苔煮3 min，放入葱段。
烹饪技法	炖

表21 菜苔炖腊排烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
味型	腊香
色泽	汤色金黄、菜苔翠绿
特点	腊香适口
装盘	汤盆

6.1.22 树花菜炖土鸡

树花菜炖土鸡烹饪工艺应符合表 22 规定。

表22 树花菜炖土鸡烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	鸡肉500 g
辅料	鲜树花菜300 g、菜籽油50 g
调料	食盐10 g、味精2 g、生姜2 g、干辣椒5 g、胡椒粉3 g
烹饪流程及工艺	1. 鸡肉洗净剁块焯水，鲜树花菜洗净焯水； 2. 菜籽油烧热，倒入鸡块放入调料炒干水分； 3. 加入清水，大火烧开，小火炖60 min，放入树花菜炖5 min。
烹饪技法	炖
味型	咸鲜
色泽	乳白
特点	树花菜清香浓郁
装盘	汤盆

6.1.23 羊肚菌炖土鸡

羊肚菌炖土鸡烹饪工艺应符合表 23 规定。

表23 羊肚菌炖土鸡烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炖菜
主料	鸡肉500 g
辅料	干羊肚菌50 g、菜籽油50 g
调料	食盐6 g、味精3 g、生姜5 g、葱3 g、胡椒粉5 g
烹饪流程及工艺	1. 鸡肉剁块清洗干净； 2. 羊肚菌用温水泡发，洗净沥干水分； 3. 锅中放入菜籽油倒入鸡块煸炒，放入调料炒干水分； 4. 加入清水，大火烧开，放入羊肚菌，小火炖60 min。
烹饪技法	炖
味型	咸鲜
色泽	乳白

表23 羊肚菌炖土鸡烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
特点	菌香浓郁、肉质鲜香
装盘	汤盆

6.1.24 豆豉炒腊肉

豆豉炒腊肉烹饪工艺应符合表 24 规定。

表24 豆豉炒腊肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炒菜
主料	腊五花肉350 g
辅料	豆豉150 g、蒜苗50 g、菜籽油100 g
调料	葱段6 g、姜沫5 g、蒜沫3 g、胡椒粉1.5 g、花椒粉1.5 g
烹饪流程及工艺	1. 腊肉洗净焯水捞出，加水煮50 min~60 min，捞出晾凉，切成厚薄均匀的薄片，蒜苗切节备用； 2. 锅中加入菜籽油，放入切好的腊五花肉，煸炒出油，加入调料、豆豉、蒜苗炒熟装盘。
烹饪技法	炒
味型	咸香
色泽	腊肉棕红
特点	豆豉味浓
装盘	平盘

6.1.25 火爆天坑豆

火爆天坑豆烹饪工艺应符合表 25 规定。

表25 火爆天坑豆烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炒菜
主料	^a 天坑豆 250 g
辅料	鲜青红椒段50 g、菜籽油300 g、淀粉20 g
调料	干辣椒30 g、花椒10 g、食盐3 g、味精1 g、葱花10 g、蒜片2 g、姜片5 g
烹饪流程及工艺	1. 天坑豆用水泡软，放入高压锅中加水、盐焖煮12 min~14 min，捞出沥干水分； 2. 天坑豆裹上淀粉，热油炸至表皮酥脆捞出； 3. 另起锅烧油，放入辅料、调料爆香，倒入炸好的天坑豆翻炒均匀出锅。
烹饪技法	炸、炒
味型	香辣
色泽	红褐
特点	风味独特、香辣酥脆
装盘	平盘
^a 天坑豆（又名水边千斤拔、鸡血藤，中文名：岩豆，拉丁学名：Millettia dielsiana Harms ex Diels），豆科崖豆藤属，种子可食用。	

6.1.26 苏麻炒肉

苏麻炒肉烹饪工艺应符合表 26 规定。

表26 苏麻炒肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炒菜
主料	猪后臀肉500 g
辅料	^a 苏麻籽100 g、菜籽油50 g、青红椒各20 g、蒜苗20 g
调料	食盐6 g、味精3 g、料酒10 ml、酱油10 ml、胡椒粉0.5 g、生姜片15 g、蒜片10 g
烹饪流程及工艺	1. 猪后臀肉洗净下入锅中煮至七成熟捞出，晾凉后切片； 2. 姜、蒜切片，青红椒切成菱形，蒜苗切段备用； 3. 苏麻籽洗净倒入锅中小火炒20 min后晾凉，磨成粉状； 4. 锅中菜籽油烧热，下入肉片炒至出油，放入青红椒、姜片、蒜片、料酒、盐、味精、酱油翻炒，下入苏麻粉、蒜苗翻炒均匀。
烹饪技法	炒
味型	咸鲜
色泽	深褐色
特点	香味醇厚
装盘	平盘
^a 苏麻（拉丁学名：Perilla frutescens，别称：白苏、赤苏、红苏、香苏），唇形科紫苏属一年生草本植物，种子可食用。	

6.1.27 腊猪油炒耙菜

腊猪油炒耙菜烹饪工艺应符合表 27 规定。

表27 腊猪油炒耙菜烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炒菜
主料	小青菜800 g
辅料	腊猪油15 g、菜籽油20 g、小米椒10 g
调料	食盐3.5 g、味精2 g、蒜粒5 g、姜粒10 g、干辣椒2 g
烹饪流程及工艺	1. 小青菜清洗焯水，沥干水分切段备用； 2. 小米椒、干辣椒切段，姜、蒜切沫备用； 3. 锅中放入菜籽油、腊猪油烧热，放入小米椒、姜沫、蒜沫、干辣椒爆香，倒入青菜翻炒，加盐、味精调味翻炒均匀。
烹饪技法	炒
味型	咸鲜
色泽	翠绿
特点	微辣适口
装盘	平盘

6.1.28 都面馍炒腊肉

都面馍炒腊肉烹饪工艺应符合表 28 规定。

表28 都面馍炒腊肉烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	炒菜
主料	去皮熟五花腊肉200 g
辅料	都面馍300 g、菜籽油50 g、蒜苗、葱段各10 g
调料	姜沫5 g、蒜沫5 g、干辣椒10 g、花椒粉2 g
烹饪流程及工艺	1. 腊肉洗净焯水捞出，加水煮50 min~60 min，捞出晾凉，切成厚薄均匀的薄片，都面馍切片，蒜苗切节备用； 2. 锅中菜籽油烧热，切好的腊五花肉下锅煸炒出油，放入都面馍煎至两面微黄，加入调料、蒜苗炒熟装盘。
烹饪技法	炒
味型	咸香
色泽	腊肉棕红
特点	都面馍外焦里嫩，腊香味十足
装盘	平盘

6.1.29 瓦罐土鸡汤

瓦罐土鸡汤烹饪工艺应符合表 29 规定。

表29 瓦罐土鸡汤烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	煨菜
主料	鸡肉500 g
辅料	板栗仁100 g、鲜香菇50 g、菜籽油40 g、党参15 g、沙参20 g、大枣6枚、枸杞6 g
调料	食盐10 g、味精3 g、姜片15 g、料酒15 ml
烹饪流程及工艺	1. 鸡肉剁块洗净焯水； 2. 菜籽油烧热，倒入鸡块，放入调料炒干水分，倒入瓦罐中，加入清水，大火烧开，小火煨40 min，再放入其他辅料煨20 min~30 min。
烹饪技法	煨
味型	咸鲜
色泽	金黄
特点	肉质鲜美、营养丰富
装盘	瓦罐

6.1.30 当归生姜羊肉汤

当归生姜羊肉汤烹饪工艺应符合表 30 规定。

表30 当归生姜羊肉汤烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	煨菜
主料	山羊肉500 g
辅料	当归15 g、黄芪15 g、枸杞10 g、大枣10 g、姜片50 g、白萝卜600 g
调料	食盐7 g、味精5 g、料酒50 g、香菜10 g
烹饪流程及工艺	1. 羊肉切块洗净焯水； 2. 当归切成节，黄芪、枸杞、大枣用温水洗净； 3. 主料、辅料、调料放入瓦罐内，加入清水，大火烧开，小火煨80 min，撒上大枣、枸杞、香菜。
烹饪技法	煨
味型	咸鲜
色泽	奶白色
特点	营养滋补
装盘	汤盆

6.1.31 镇巴干土豆片焖土鸡

镇巴干土豆片焖土鸡烹饪工艺应符合表 31 规定。

表31 镇巴干土豆片焖土鸡烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	焖菜
主料	土鸡肉600 g
辅料	干土豆片100 g、青红椒各50 g、菜籽油100 g
调料	生姜20 g、大蒜15 g、葱段20 g、食盐6 g、花椒1 g、味精3 g、干辣椒5 g、酱油10 g
烹饪流程及工艺	1. 鸡肉洗净切块，干土豆片用冷水泡30 min洗净，青红椒洗净切成菱形备用； 2. 锅中菜籽油烧热，鸡块下锅煸炒，放入调料翻炒均匀； 3. 加入清水，大火烧开，小火焖50 min~60 min，放入泡好的干土豆片，焖3 min翻炒均匀，加入青红椒收汁装盘。
烹饪技法	焖
味型	香辣
色泽	棕红
特点	肉质紧实、香辣浓郁
装盘	大圆盘

6.1.32 镇巴渣豆腐

镇巴渣豆腐烹饪工艺应符合表 32 规定。

表32 镇巴渣豆腐烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	汤菜
主料	大豆 200 g

表32 镇巴渣豆腐烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
辅料	白菜500 g、浆水汁600 g
调料	食盐5 g、蒜泥25 g、线椒30 g、干辣椒2 g、香菜2 g、花椒面0.1 g、熟油30 g、葱花3 g
烹饪流程及工艺	1. 白菜切1.5 cm长的小节备用， 2. 大豆洗净，用温水浸泡8 h左右，大豆磨成浆，用纱布将豆浆过滤后备用； 3. 豆浆倒入锅中加热烧至80 ℃左右，倒入事先切好的白菜节，再放入过滤的豆渣，加热至豆浆快沸腾时缓慢分次倒入浆水定型即可； 4. 小火煮至汤汁渐渐清澈时盛出，调料制成蒜辣子搭配食用。
烹饪技法	煮
味型	酸香
色泽	汤色乳白
特点	酸香适口，清淡养胃，老少皆宜
装盘	汤盆

6.1.33 杂烩汤

杂烩汤烹饪工艺应符合表 33 规定。

表33 杂烩汤烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	汤菜
主料	酥肉200 g、肉丸150 g
辅料	粉丝30 g、鹌鹑蛋10枚、水发响皮100 g、水发黄花、木耳各15 g、小青菜15 g
调料	猪油15 g、姜片10 g、胡椒粉10 g、葱花3 g、味精3 g、食盐5 g
烹饪流程及工艺	1. 响皮改刀备用； 2. 锅中倒入清水，加调料调味，放入主料煮10 min~12 min； 3. 下入辅料煮2 min，盛碗撒上葱花即可。
烹饪技法	煮
味型	咸鲜
色泽	乳白色
特点	荤素搭配、色香味美
装盘	汤盆

6.1.34 筒池滑肉汤

筒池滑肉汤烹饪工艺应符合表 34 规定。

表34 筒池滑肉汤烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	烩菜
主料	前胛肉400 g
辅料	红薯淀粉40 g、小青菜30 g、粉丝100 g、响皮40 g，木耳25 g，黄花25 g
调料	食盐6 g、生抽5 ml、味精3 g、胡椒粉3 g、生姜片3 g、葱段3 g、姜末3 g、葱姜水50 g

表34 简池滑肉汤烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
烹饪流程及工艺	1. 肉切薄片，分次加入葱姜水搅拌至吸收，加盐、生抽、胡椒粉腌制15 min； 2. 红薯淀粉加少量清水调成糊状，腌制好的肉片，每片肉均匀裹浆； 3. 锅中热油姜末爆香，加清水煮沸； 4. 水沸后转小火，逐片下肉，肉定型后轻轻推动，再转中火煮3 min~5 min至熟透； 5. 滑肉定型后，加入青菜、粉丝、响皮、木耳、黄花等调味，淋上香油或花椒油增香。
烹饪技法	烩
味型	咸鲜
色泽	淡褐色
特点	肉酥松滑嫩、汤鲜味美
装盘	汤盘

6.2 经典主食、小吃

6.2.1 镇巴罐儿饭

镇巴罐儿饭烹饪工艺应符合表 35 规定。

表35 镇巴罐儿饭烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	主食
主料	大米500 g
辅料	小土豆400 g
烹饪流程及工艺	1. 土豆去皮洗净，大米淘洗干净； 2. 吊罐内加入清水，放入土豆大火烧开后煮5 min； 3. 加入淘洗好的大米，盖上盖大火烧开后煮2 min，沥去多余的水份，改小火焖5 min； 4. 取下吊罐放在火边四面烘烤各10 min。
烹饪技法	煮
味型	米香
色泽	洁白
特点	米饭香甜、锅巴酥脆
装盘	吊罐呈出，小碗分食

6.2.2 镇巴竹笋牛肉面

镇巴竹笋牛肉面烹饪工艺应符合表 36 规定。

表36 镇巴竹笋牛肉面烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	主食
主料	牛腱肉800 g、干竹笋150 g、面条150 g
辅料	小青菜15 g
调料	葱段5 g、姜片6 g、干辣椒10 g、花椒3 g、八角3 g、桂皮5 g、山楂干5 g、豆瓣酱10 g、生抽30 ml、老抽15 ml、冰糖10 g、香菜末3 g

表36 镇巴竹笋牛肉面烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
烹饪流程及工艺	1. 牛肉切3 cm大小方块，冷水浸泡2 h以上，中途换水去除血水，冷水下锅焯水，加姜片、料酒，煮沸后撇净浮沫，原汤过滤备用； 2. 干竹笋泡发切段备用； 3. 菜籽油烧热，姜、蒜、花椒、干辣椒爆香，加豆瓣酱炒出红油，下牛肉煸炒至表面微焦； 4. 倒入焯肉原汤（液面高过食材3 cm），加入泡发好的干笋及八角、桂皮、山楂干、豆瓣酱、生抽、老抽，高压锅上汽后炖30 min； 5. 面条同小青菜煮熟后浇上炖好的竹笋牛肉，撒上香菜末。
烹饪技法	煮
味型	香辣
色泽	汤色棕红透亮，牛肉酱红，竹笋浅黄，青菜翠绿
特点	荤素搭配，营养丰富，风味独特
装盘	桶碗

6.2.3 腊猪油面条

腊猪油面条烹饪工艺应符合表 37 规定。

表37 腊猪油面条烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	面条100 g
辅料	饮用水1500 ml、腊猪油40 g、鸡蛋1枚、时令青菜50 g
调料	食盐2.5 g、姜沫5 g、葱花5 g、胡椒粉5 g、味精2 g
烹饪流程及工艺	1. 腊猪油烧热，放入饮用水，加食盐、姜沫、鸡蛋，小火烧开； 2. 放入面条煮3 min，时令青菜煮至断生，加入胡椒粉、味精调味捞出，撒上葱花。
烹饪技法	煮
味型	咸鲜
色泽	青白
特点	香滑爽口
装盘	大碗

6.2.4 香椿鱼儿

香椿鱼儿烹饪工艺应符合表 38 规定。

表38 香椿鱼儿烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	鲜香椿300 g
辅料	鸡蛋4枚、小麦粉100 g、淀粉50 g、菜籽油
调料	花椒粉、胡椒粉各0.5 g、食盐3 g、味精1.5 g

表38 香椿鱼儿烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
烹饪流程及工艺	1. 香椿洗净焯水沥干水分备用； 2. 鸡蛋打入碗中加小麦粉、食盐、花椒粉、胡椒粉、味精、淀粉、水制成面糊； 3. 锅中放油烧热，香椿表面全部裹上面糊，下锅炸至酥黄捞出。
烹饪技法	炸
味型	咸香
色泽	金黄
特点	香椿味浓、酥脆可口
装盘	平盘

6.2.5 芝麻馍

芝麻馍烹饪工艺应符合表 39 规定。

表39 芝麻馍烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	小麦粉300 g
辅料	猪油6 g、菜籽油20 g、酵母粉3 g
调料	芝麻4 g、食盐2 g
烹饪流程及工艺	1. 酵母粉用温水溶解，加入面粉、猪油、菜籽油、食盐和成面团，揉制表面光滑，发酵1 h~2 h； 2. 发酵好的面团充分揉压排气，分成大小均匀的面剂； 3. 面剂擀制成中间薄、四周稍厚的圆形或长方形状，表面撒上芝麻； 4. 放入上下两面炭火的铁鏊中烘烤，翻动一次，至饼面发黄，芝麻脆香。
烹饪技法	烤
味型	咸鲜
色泽	金黄色
特点	酥脆可口
装盘	长盘

6.2.6 浆巴馍

浆巴馍烹饪工艺应符合表 40 规定。

表40 浆巴馍烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	嫩玉米粒500 g
辅料	酵母5 g、桑叶
烹饪流程及工艺	1. 将玉米粒加水磨成糊状，桑叶清洗干净； 2. 玉米糊加入酵母混合均匀，密封发酵3 h左右； 3. 玉米糊涨发后摊在桑叶上，包成三角形，放入蒸屉大火蒸熟。
烹饪技法	蒸

表40 浆巴馍烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
味型	香甜
色泽	金黄
特点	清香松软
装盘	方盘

6.2.7 镇巴麻糖

镇巴麻糖烹饪工艺应符合表 41 规定。

表41 镇巴麻糖烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	小麦250 g、玉米2500 g
辅料	核桃仁300 g、花生仁300 g、苏麻300 g
烹饪流程及工艺	1. 选用优质小麦粒，浸泡24 h捞出，平铺在竹笆上，置于20℃~25℃的环境，每天早晚浇水，待麦芽长至3 cm~4 cm即可； 2. 玉米粉碎后浸泡15 h捞出，加水煮熟成糊状，晾至60℃~65℃； 3. 麦芽洗净后磨成麦芽乳，加入玉米糊中搅拌均匀（玉米与麦芽比例为10:1），发酵3 h； 4. 发酵后倒入大锅煮沸，过滤出糖水（传统用粗布反复挤压）； 5. 糖水再次熬煮7 h~8 h，小火慢熬至水分蒸发，糖浆呈深褐色、粘稠可拉丝； 6. 熬好的糖浆倒入铺有炒玉米面的容器中，拌入核桃仁、花生仁、苏麻等，压模冷却后切块。
烹饪技法	熬
味型	甘甜
色泽	金黄色
特点	色泽金黄、甘甜可口，回味绵长
装盘	平盘

6.2.8 镇巴洋芋丝馍

镇巴洋芋丝馍烹饪工艺应符合表 42 规定。

表42 镇巴洋芋丝馍烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	马铃薯400 g
辅料	小麦粉100 g、鸡蛋4枚、淀粉50 g
调料	花椒面1 g、食盐2 g、辣椒面0.5 g、鲜小茴香50 g、十三香0.5 g
烹饪流程及工艺	1. 马铃薯洗净去皮切丝； 2. 切好的马铃薯丝置入盆中，加入食盐、鸡精、十三香、花椒面、辣椒面、鲜小茴香、鸡蛋、淀粉、面粉搅拌均匀； 3. 锅中放油烧至四成油温，将搅拌好的洋芋丝分成大小均匀的坨放入锅中，炸至金黄色捞出装盘。
烹饪技法	炸

表42 镇巴洋芋丝馍烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
味型	鲜香
色泽	金黄
特点	香脆可口
装盘	平盘

6.2.9 黄金洋芋

黄金洋芋烹饪工艺应符合表 43 规定。

表43 黄金洋芋烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	小马铃薯500 g
辅料	菜籽油80 g、生活饮用水100 ml、土蜂蜜50 g
调料	食盐3 g、配味碟（香辣型：食盐2 g、蒜泥15 g、干辣椒2 g、香菜5 g、熟油20 g、花椒粉0.5 g；烧椒型：烧椒酱）
烹饪流程及工艺	1. 将直径约4 cm左右的马铃薯去皮洗净备用； 2. 菜籽油烧热，马铃薯下锅煎至金黄，加入食盐、饮用水，盖上盖小火焖25 min装盘，配上味碟蘸食；
烹饪技法	焖
味型	咸鲜
色泽	金黄
特点	鲜香软糯
装盘	平盘

6.2.10 碗儿糕

碗儿糕烹饪工艺应符合表 44 规定。

表44 碗儿糕烹饪工艺

项目	工艺内容
菜别	小吃
主料	大米200 g
辅料	酵母3 g、白砂糖10 g
烹饪流程及工艺	1. 大米淘洗干净，用清水浸泡8 h后，将水带米舀入石磨中磨成米浆，将少部分米浆下锅煮熟制成熟芡，白砂糖融化备用； 2. 其余的米浆滤干水后，用布袋装起加入酵母发酵，将融化的白糖与一半熟芡掺入部分米浆制成白浆； 3. 发酵好的白米浆分别舀入专制的凹碗形模具内，放入蒸屉大火蒸30 min取出装盘。
烹饪技法	蒸
味型	香甜

表44 碗儿糕烹饪工艺（续）

项目	工艺内容
色泽	白色
特点	甜糯爽口
装盘	长形盘

附 录 A
(资料性)
镇巴土菜样品图集

A. 1 镇巴瓢肘子



图A. 1 镇巴瓢肘子

A. 2 大刀粉蒸肉



图A. 2 大刀粉蒸肉

A.3 红小豆扣肉



图A.3 红小豆扣肉

A.4 箬叶排骨



图A.4 箬叶排骨

A. 5 豆豉蒸排骨



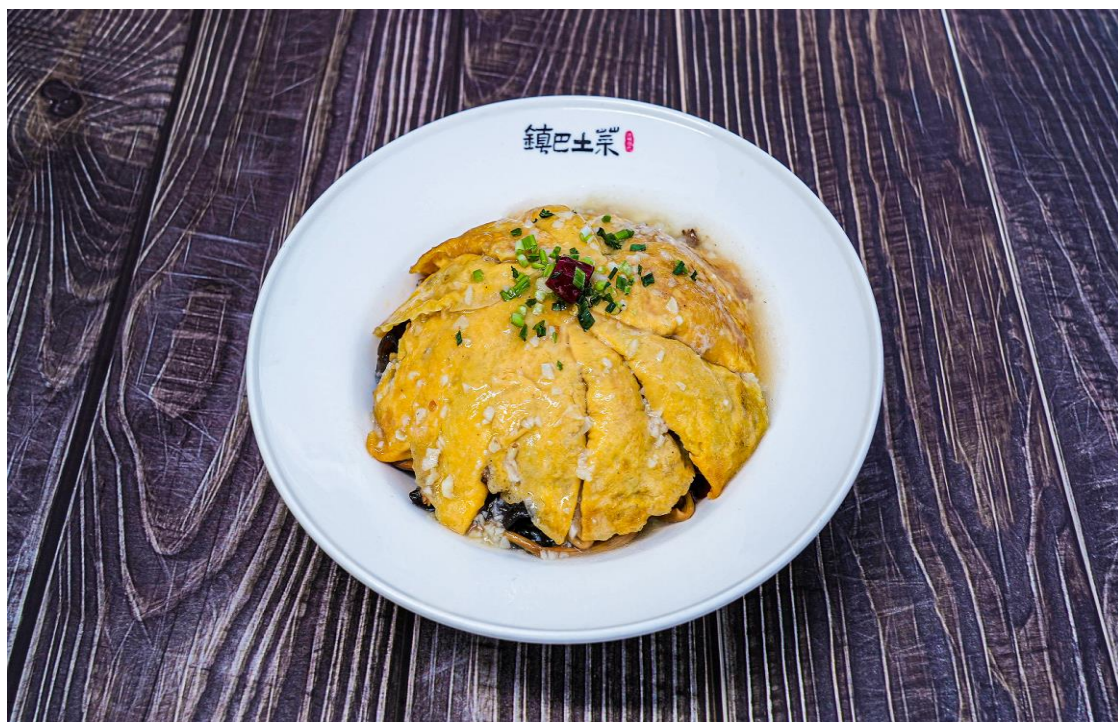
图A. 5 豆豉蒸排骨

A. 6 蒸酥肉



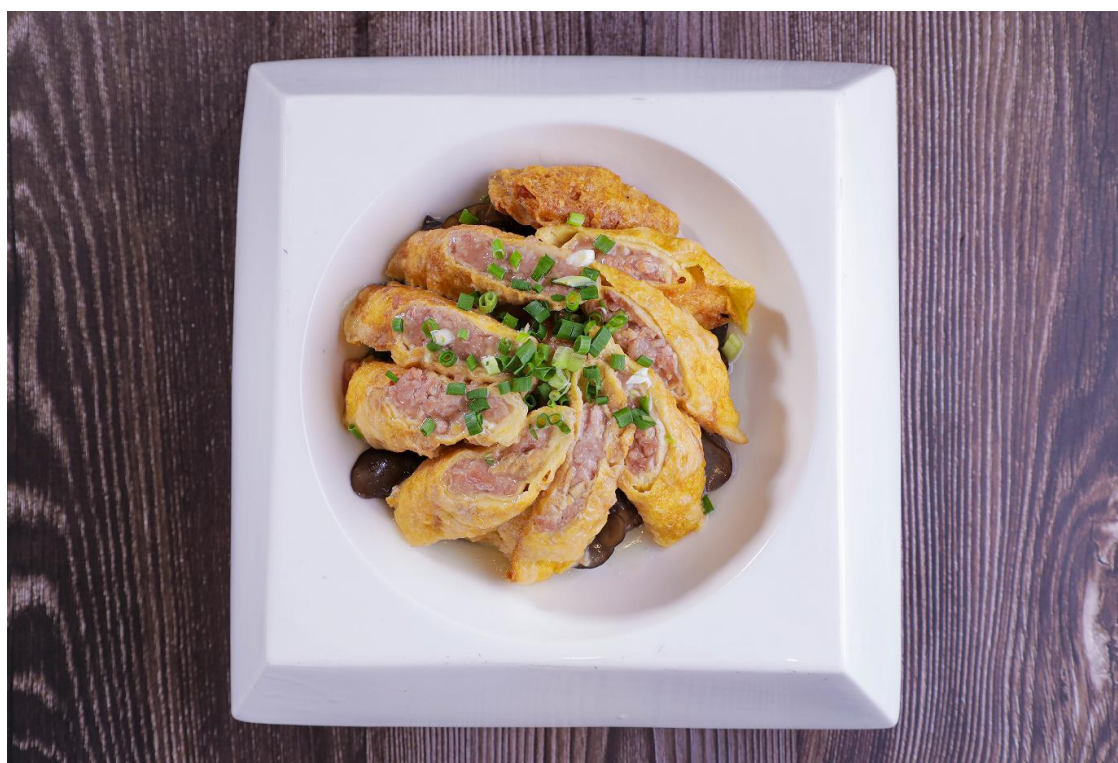
图A. 6 蒸酥肉

A. 7 蒸蛋饺



图A. 7 蒸蛋饺

A. 8 蒸蛋卷



图A. 8 蒸蛋卷

A. 9 菜板腊肉



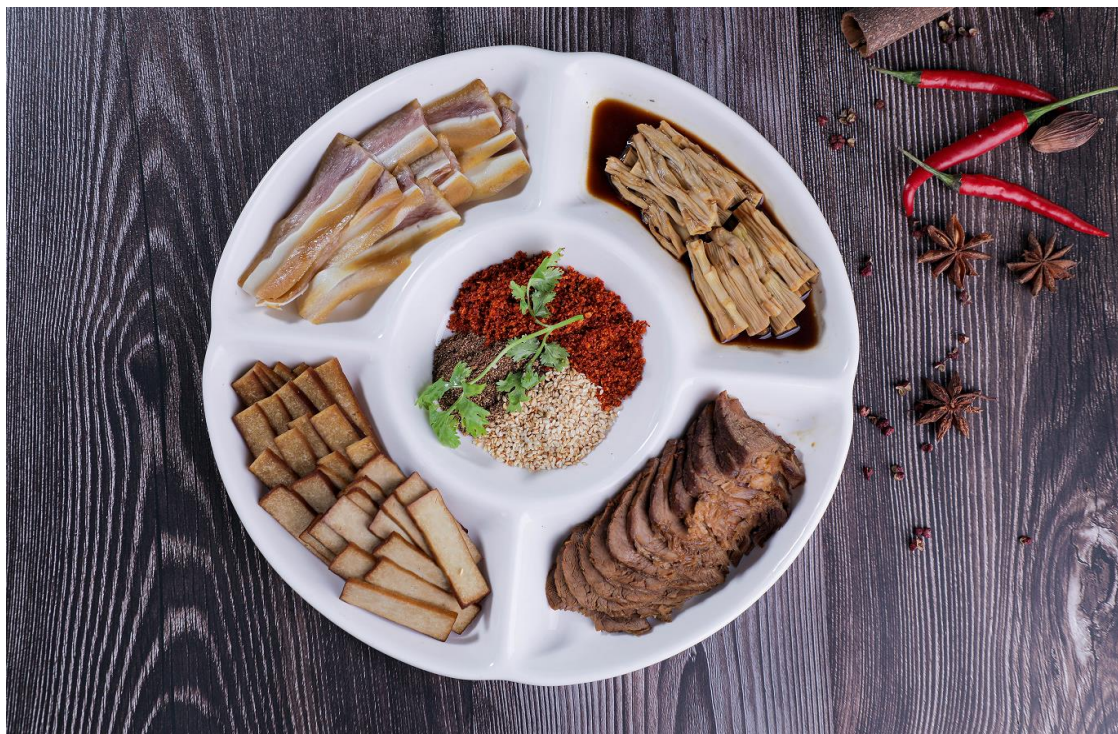
图A. 9 菜板腊肉

A. 10 腊味拼盘



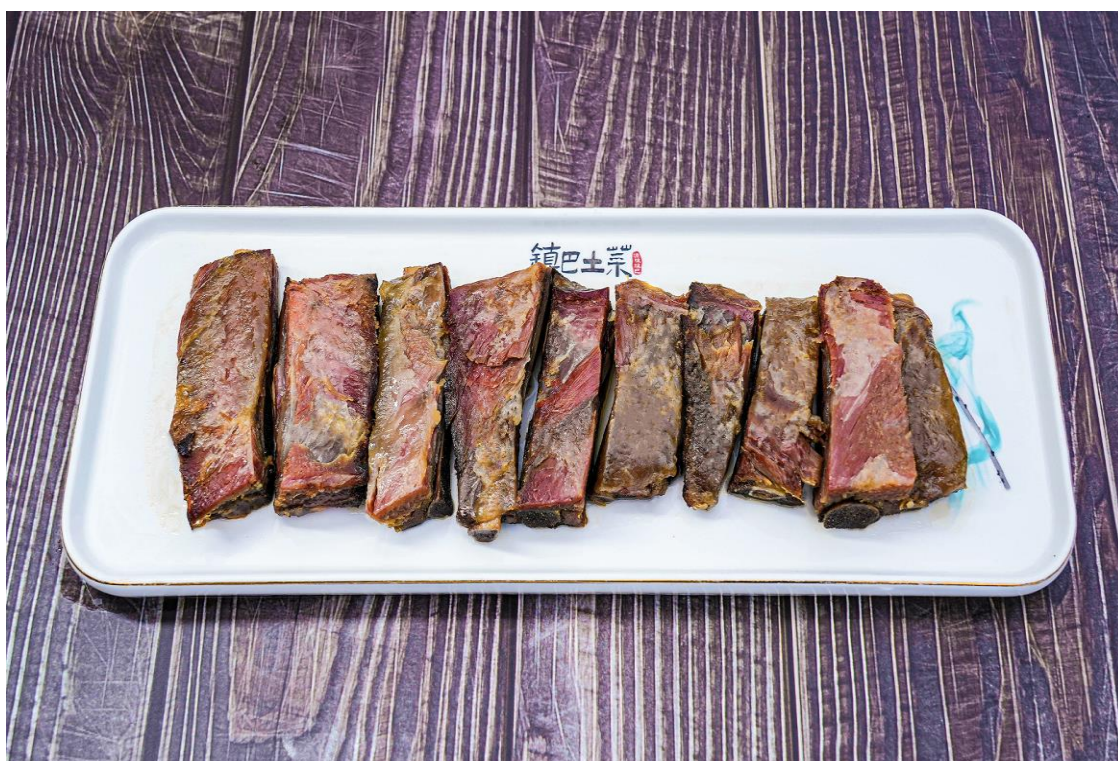
图A. 10 腊味拼盘

A. 11 卤味拼盘



图A. 11 卤味拼盘

A. 12 手撕腊排



图A. 12 手撕腊排

A. 13 神仙凉粉



图A. 13 神仙凉粉

A. 14 橡子凉粉



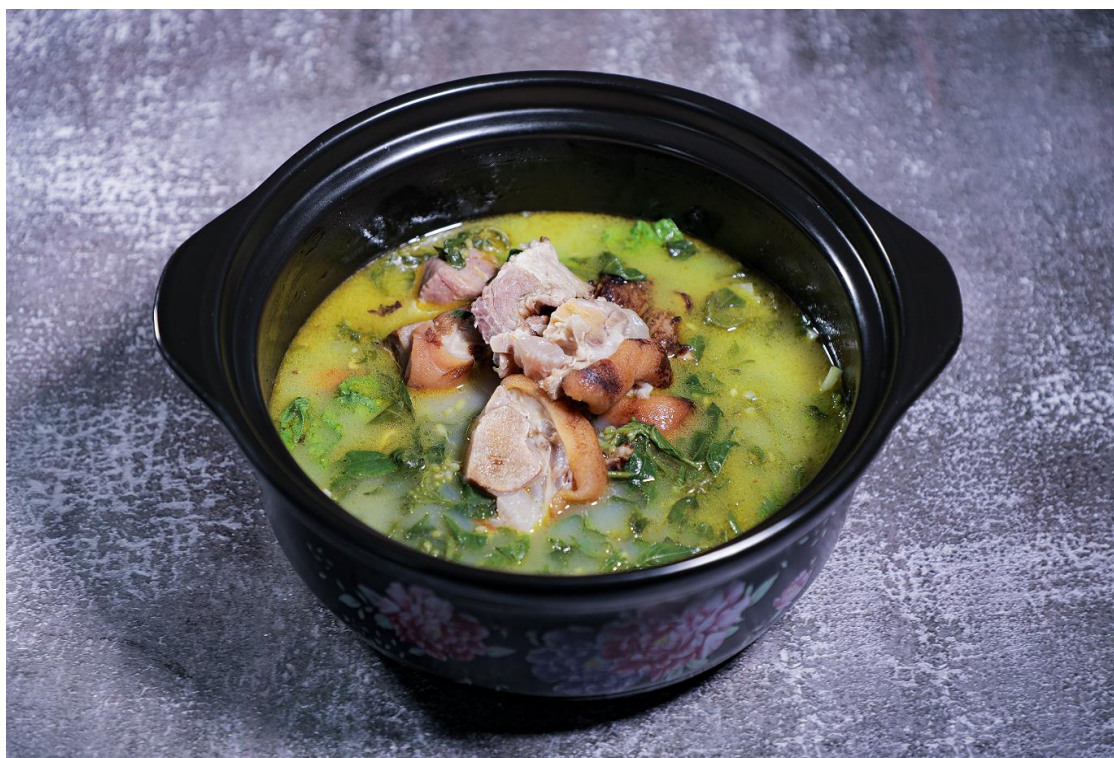
图A. 14 橡子凉粉

A. 15 炆拌树花菜



图A. 15 炆拌树花菜

A. 16 镇巴树花菜炖腊猪蹄



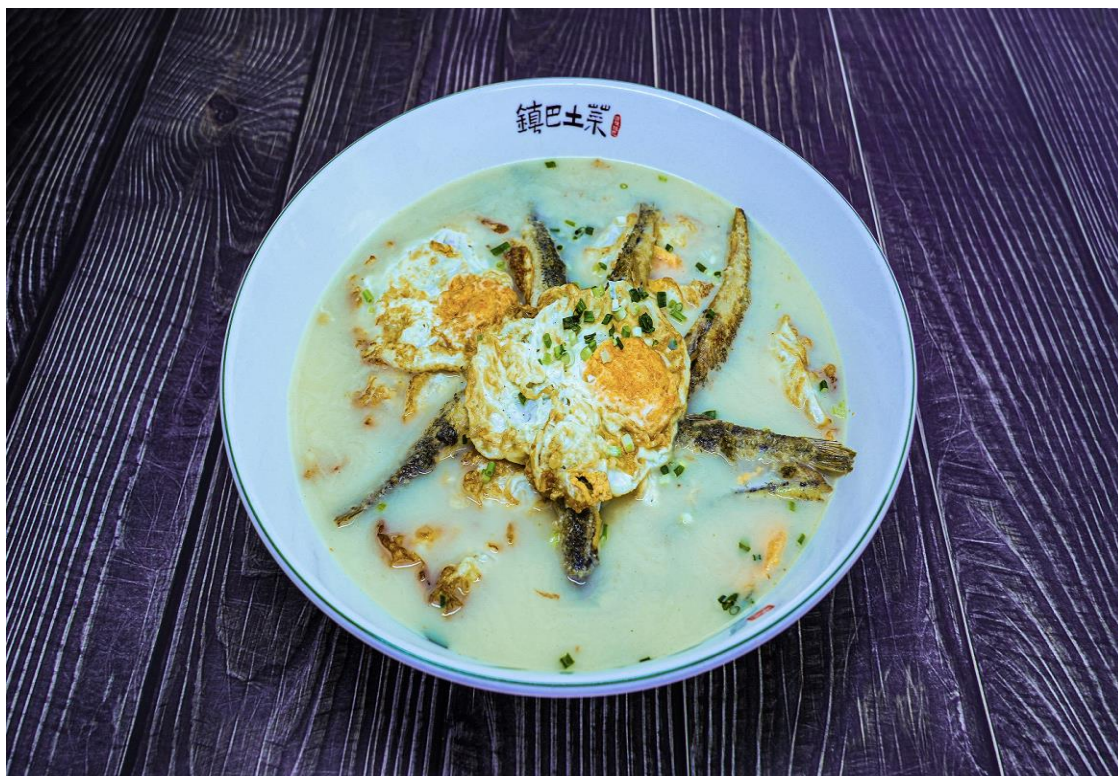
图A. 16 镇巴树花菜炖腊猪蹄

A. 17 天麻土鸡汤



图A. 17 天麻土鸡汤

A. 18 小鱼荷包蛋



图A. 18 小鱼荷包蛋

A. 19 竹笋炖腊猪蹄



图A. 19 竹笋炖腊猪蹄

A. 20 干竹笋炖腊排



图A. 20 干竹笋炖腊排

A. 21 菜苔炖腊排



图A. 21 菜苔炖腊排

A. 22 树花菜炖土鸡



图A. 22 树花菜炖土鸡

A. 23 羊肚菌炖土鸡



图A. 23 羊肚菌炖土鸡

A. 24 豆豉炒腊肉



图A. 24 豆豉炒腊肉

A. 25 火爆天坑豆



图A. 25 火爆天坑豆

A. 26 苏麻炒肉



图A. 26 苏麻炒肉

A. 27 腊猪油炒耙菜



图A. 27 腊猪油炒耙菜

A. 28 都面馍炒腊肉



图A. 28 都面馍炒腊肉

A. 29 瓦罐土鸡汤



图A. 29 瓦罐土鸡汤

A. 30 当归生姜羊肉汤



图A. 30 当归生姜羊肉汤

A. 31 镇巴干土豆片焖土鸡



图A. 31 镇巴干土豆片焖土鸡

A. 32 镇巴渣豆腐



图A. 32 镇巴渣豆腐

A. 33 杂烩汤



图A. 33 杂烩汤

A. 34 筒池滑肉汤



图A. 34 筒池滑肉汤

A. 35 镇巴罐儿饭



图A. 35 镇巴罐儿饭

A. 36 镇巴竹笋牛肉面



图A. 36 镇巴竹笋牛肉面

A. 37 腊猪油面条



图A. 37 腊猪油面条

A. 38 香椿鱼儿



图A. 38 香椿鱼儿

A. 39 芝麻馍



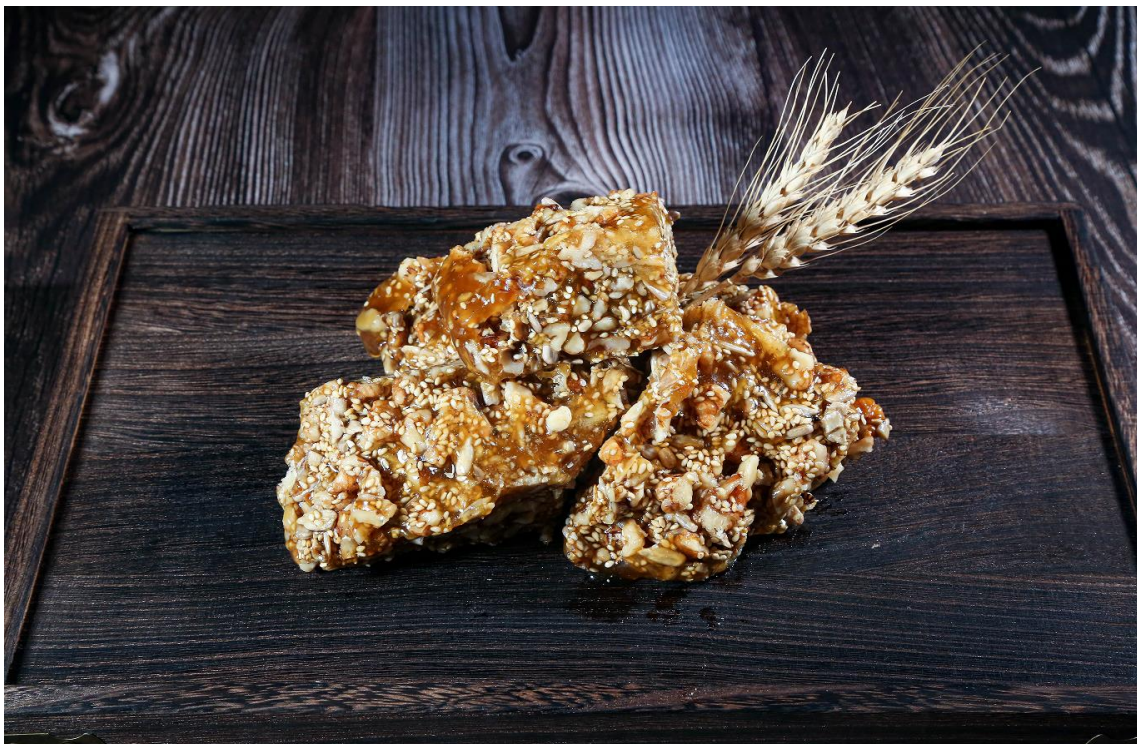
图A. 39 芝麻馍

A. 40 浆巴馍



图A. 40 浆巴馍

A. 41 镇巴麻糖



图A. 41 镇巴麻糖

A. 42 镇巴洋芋丝馍



图A. 42 镇巴洋芋丝馍

A. 43 黄金洋芋



图A. 43 黄金洋芋

A. 44 碗儿糕



图A. 44 碗儿糕

