

### 察隅僮人手抓饭

地方标准信息服务平台

2023-12-29 发布

2024-01-30 实施

## 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
3.1 察隅僮人手抓饭 .....	1
3.2 僮山鸡 .....	1
4 器具要求 .....	2
5 原料及质量要求 .....	2
5.1 原料 .....	2
5.1.1 主料 .....	2
5.1.2 配料 .....	2
5.1.3 调味料 .....	2
5.2 质量要求 .....	2
6 制作工艺 .....	2
6.1 初加工 .....	2
6.2 制作 .....	2
7 感官要求 .....	3
8 餐饮服务程序及要求 .....	3
8.1 一般要求 .....	3
8.2 特殊要求 .....	4
8.3 餐前服务 .....	4
8.4 餐间服务 .....	4
8.5 餐后服务 .....	4
9 检验规则和顾客投诉处置 .....	4
9.1 检验验收 .....	4
9.2 顾客投诉处置 .....	4
10 卫生要求 .....	5

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由林芝市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：云南上翔文化传播有限公司、林芝市市场监督管理局、沙琼登人部落农家乐、云南中质标科技有限公司。

本文件主要起草人：王吉昌、阿拉松、阿亮、杨敏、许鸿飞、李学敏、王念昌、丁薇、郭俊伶、王鑫等。

地方标准信息服务平台

# 察隅僮人手抓饭

## 1 范围

本文件规定了察隅僮人手抓饭的术语和定义、器具要求、原料及质量要求、制作工艺、感官要求、餐饮服务程序及要求、检验规则和顾客投诉处置及卫生要求。

本文件适用于林芝市行政区划内察隅僮人手抓饭的制作。

## 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 24702 藏鸡

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 1193 姜

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

DB54/T 0161 地理标志产品 察隅大米

DB54/T 0162 地理标志产品 察隅龙爪稷

《食品生产经营监督检查管理办法》(国家市场监督管理总局公告2021年第49号)

《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告2018年第12号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 察隅僮人手抓饭

选用察隅当地大米(地理标志产品 察隅大米)，经蒸煮后拌入当地野菜、配料、鸡肉丁等，并搭配块状鲜鸡肉(鸡腿、鸡胸)、时令蔬菜、鸡汤、辣椒酱等拼盘而成具有僮人特色，可手抓食用的地方菜肴。

### 3.2

#### 僮山鸡

生长在察隅县，上、下察隅之间，僮人饲养的地方原始鸡种、属传统养殖的地方品种(生长周期不低于180 d)。该鸡体型小、匀称、紧实，性情活泼，善于登高飞翔，饲养管理粗放，放养多无喂料习惯。

## 4 器具要求

- 4.1.1 炉具宜选用青冈柴火、藏式火炉或三角炉。
- 4.1.2 炊具宜选用平底铝锅。
- 4.1.3 器具应选用符合国家规定的计量器具(天平或电子称)。

## 5 原料及质量要求

### 5.1 原料

#### 5.1.1 主料

澄山鸡、察隅大米。

#### 5.1.2 配料

本地野韭菜、本地紫苏粉、鸡爪谷(又名龙爪稷)、香菜、香茅草、檀香木果子、花生、鸡蛋(选加)等。

#### 5.1.3 调味料

盐、小香葱、姜、蒜、辣椒酱、干辣椒、本地花椒、鱼腥草(选加)等。

### 5.2 质量要求

- 5.2.1 澄山鸡应符合 GB/T 24702 的有关要求。
- 5.2.2 察隅大米应符合 DB54/T 0161 的有关要求。
- 5.2.3 鸡爪谷(又名龙爪稷)应符合 DB54/T 0162 的有关要求。
- 5.2.4 盐应符合 GB/T 5461 的有关要求。
- 5.2.5 小香葱、蒜应符合 NY/T 744 的有关要求。
- 5.2.6 姜应符合 NY/T 1193 的有关要求。
- 5.2.7 干辣椒应符合 GB/T 30382 的有关要求。
- 5.2.8 饮用水应符合 GB 5749 的有关要求。

## 6 制作工艺

### 6.1 初加工

- 6.1.1 将澄山鸡去除内脏清洗干净，冷水烧开，放入锅中后焯出血沫，捞出控水。
- 6.1.2 将鸡肉切成块状。
- 6.1.3 将本地野韭菜、本地紫苏粉洗净剁碎，鸡爪谷(又名龙爪稷)洗净捣碎。
- 6.1.4 本地辣椒、香菜、鱼腥草、时令蔬菜(选用)等洗净待用。
- 6.1.5 将巴焦叶洗净，根据装盘尺寸切剪好。

### 6.2 制作

- 6.2.1 将鸡肉放入锅内，加入适量清水，放入小香葱、姜、花椒、食用盐，蒸煮时间不低于 2 h。
- 6.2.2 后放入本地野韭菜、本地紫苏粉、鸡爪谷(又名龙爪稷)、香菜、香茅草、檀香木、食用盐适

量，蒸煮时间不低于 10 min。

6.2.3 按照食用人数，蒸煮大米，米饭要求偏硬一点。

6.2.4 大米煮熟后，倒入大盆中，将米饭捣散。

6.2.5 将炖煮后的部分鸡肉切成肉丁，将野韭菜（夏叶冬根）、香菜、本地辣椒等切碎，倒入米饭中。

6.2.6 从锅中取适量鸡油倒入米饭中，放入适量本地紫苏粉、适量食盐，戴上手套，将盆中的米饭搅拌均匀即可。

6.2.7 将搅拌均匀的米饭、鸡块放入有芭蕉叶的圆形瓷盘内，将辣椒酱、时令蔬菜（选用）、鸡汤等按照一定的顺序摆放即可食用，参见图 1。



图 1 察隅僮人手抓饭实物

## 7 感官要求

感官要求见表1。

表 1 感官要求

项目	要求
颜色	色泽鲜艳、丰富多彩
香气	米味飘香、肉香浓郁
口感	肉质鲜嫩、原汁原味

## 8 餐饮服务程序及要求

### 8.1 一般要求

8.1.1 倡导推行“公筷公勺”或双筷制。

8.1.2 引导客人“适量点菜，科学膳食”，反对浪费。

8.1.3 提供打包服务，推行“光盘行动”。

## 8.2 特殊要求

8.2.1 服务人员宜着傣人服饰，体现民族特色，展示民族文化。

8.2.2 经营场所宜选民俗村落，装修、装饰体现民族特色。

8.2.3 引导客人手抓食用。

## 8.3 餐前服务

8.3.1 提供消毒餐具和服务用品。

8.3.2 宜提供一次性餐饮手套，以备客人取用。

8.3.3 餐厅接受电话、微信或现场预定。

8.3.4 服务人员接电话时应礼貌问候，询问就餐人数、时间、联系方式、是否忌口，重复并确认所有细节。

8.3.5 在客人抵达餐厅后，应热情接待，使用敬语问候客人，询问是否有预定以及就餐人数，安排桌次。

8.3.6 客人入座后摆好茶具，备好茶水和开水。

8.3.7 对因地限制暂不能安排的客人，应尊重客人的意愿引领到公共休息区等候或离开。

8.3.8 提供菜谱、明码标价。

8.3.9 记录点菜菜单。点菜应尊重客人意愿，完整记录。

8.3.10 候餐时间不宜过长，遇上特殊情况不能及时上菜，应向客人说明并致歉。

## 8.4 餐间服务

8.4.1 注意上菜卫生，宜使用托盘上菜，端菜姿势及手势应规范。上菜时行走轻盈，步速适当，遇客应礼让。

8.4.2 应根据需要适时上菜，上菜时主动介绍菜肴名称、特色风味。

8.4.3 所有菜肴都上齐后，应告知客人菜已上齐。

8.4.4 服务人员应尽量少打扰客人就餐。

8.4.5 提供续茶、加汤、加菜等相应服务。

8.4.6 在服务过程中，服务人员应随时应答客人的招呼，及时为客人提供所需服务。

## 8.5 餐后服务

8.5.1 客人就餐完毕离开餐厅时，微笑欢送。

8.5.2 客人离开餐厅后，服务人员及时收拾餐具餐桌。

8.5.3 禁止使用餐具收集餐后垃圾。

## 9 检验规则和顾客投诉处置

### 9.1 检验验收

出厨前应通过感官检验符合本文件规定方可上桌。

### 9.2 顾客投诉处置

对于顾客合理诉求及时响应解决，对于顾客非合理诉求及时向相关行政部门上报。

## 10 卫生要求

10.1 餐厅和厨房应符合 GB 31654 的要求。

10.2 菜品新鲜，无异物、杂质、异味。应符合《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局公告 2021 年第 49 号）和《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）的要求。

---

地方标准信息服务平台