

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 13—2018

酸菜黄腊丁工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

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 配方和原辅料.....	1
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由泸州市商务局提出并归口。

本标准由泸州市质量技术监督局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校。

本标准主要起草人：王其跃、桑治均、石自彬、代应林、徐光华。

引 言

1、菜点源流

泸州酸菜黄腊丁是泸州季节性的高档筵席座汤菜品。很早前就广泛得以流传，是社会认可度高，流传广泛的泸菜代表性菜品，属于传统咸鲜味型（回味略带微酸辣），体现了泸菜选料精细，技法讲究、调味新颖、菜品朴实无华的风格。

酸菜黄腊丁源于民间，各地在做法上各有自己的特色。陈年泡菜坛是四川每个家庭必备之物，鱼买回来后，在泡菜坛抓点泡菜煮鱼，味道又鲜又开胃，亦可下饭亦可下酒。有姜有椒一定有味；有菜有鱼一定有鲜；有汤有油一定有爽；有味、有鲜、有爽就构成了菜品的可塑性，有可塑性就更接地气。经过民间厨师们的不断改进和消费者口味的不断变化，原有的主料鱼逐渐被黄腊丁这一独特的品种取代，成为接待贵客的特色菜肴之一。

泸州市范围内长江、赤水河、习水河、大小槽河等流域，水资源丰富，优质的一二类地表水为鱼类提供了得天独厚的生长环境，为泸菜提供了优质的鱼类食材，酸菜黄腊丁就是其中的代表之作，也是泸州极具特色的河鲜菜品。

2、菜点典型形态示范



酸菜黄腊丁工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州酸菜黄腊丁的术语和定义、原料要求、配方、制作工艺和注意事项等要求。本标准适用于泸州市行政区域内酸菜黄腊丁的加工烹制。

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。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

DB5105/T 3 泸州泡姜工艺技术规范

DB5105/T 4 泸州泡海椒工艺技术规范

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泸菜

泸菜是川菜的一个地方风味流派。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，属于学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

黄腊丁

学名黄颡鱼，鲿科，又称黄辣丁，肉质细嫩，味道鲜美，无肌间刺，营养丰富。

3.3

泸州酸菜黄腊丁

是以鲜活黄腊丁为主料，配以本地酸菜，采用煮的烹调方法制作而成的一道特色汤菜。

4 配方和原辅料

4.1 配方

净黄腊丁 750g、净酸菜叶柄 250 g、化猪油 75 g、泡姜片 25 g、泡海椒节 20 g、小葱节 10 g、胡椒粉 1 g、精盐 4 g、味精 2 g、花椒粒 1 g、料酒 15 g、老姜 10 g、鲜汤 2000 g。

注：以一份为标准，供10—12人品用

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB 5749、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 黄腊丁，应选择每条重量在 50 g -70 g 左右的鲜活黄腊丁。

4.2.3 酸菜叶柄应酸香味醇、无异味，也可以用其它泡菜代替。

4.2.4 泡姜、泡海椒选用色正、咸酸味醇、无异味，并符合 DB5105/T 3、DB5105/T 4 要求。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 黄腊丁去内脏、挖鳃后洗净，用料酒、精盐、老姜片、葱节码味 10 分钟。

5.1.2 泡姜切成长 4 cm 宽 2 cm 厚 0.3 cm 片，泡海椒去籽切 4 cm 节，酸菜去老皮，选用叶柄斜刀片成长 3 cm、宽 2 cm、厚 0.2 cm 的片待用。

5.2 烹制装盘

锅置于中火上放入化猪油、花椒粒、泡姜片、泡海椒节、酸菜叶柄炒香后掺入鲜汤，加入胡椒粉、调味后。将黄腊丁放入汤中用中火煮沸 10 分钟后，待汤汁酸鲜香时，把酸菜捞入汤鼓（应保证酸菜的脆性）中，继续将黄腊丁煮 6-8 分钟，待黄腊丁离骨、汤呈乳白色时，下味精 2 克，小葱节调味，再将黄腊丁捞出盖在酸菜上，灌汤即成。

6 感官及味感

咸鲜酸辣，肉质鲜嫩、形态完整。

7 注意事项

7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局[2018]12 号）的规定。

7.2 黄腊丁须用清水洗净后，码味腌制。

7.3 酸菜煮制时间不宜过长，应及时捞出，以免影响酸菜的脆爽口感。

7.4 煮黄腊丁时须用中火，泡海椒去蒂去籽。