

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 16—2018

江团狮子头工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

泸州市质量技术监督局 发布

目 次

| | |
|----------------|-----|
| 前 言..... | II |
| 引 言、..... | III |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 定义和术语..... | 1 |
| 4 配方和原辅料..... | 2 |
| 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、阿林晓馆、泸州王氏大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、王晓林、桑治均、袁国权、代应林、石自彬、徐光华。

引 言、

1、菜点源流

“狮子头”的由来，据传唐代郇国公宴客，命府中名厨韦巨元做松鼠桂鱼，金钱虾饼，象牙鸡条，葵花献肉四道名菜，并伴有山珍海味，水陆奇珍。宾客无不叹为观止。当葵花献肉一菜端上时，只见用巨大的肉圆做成的葵花心，美仑美奂，真如雄狮之头。郇国公半生戎马，战功彪炳，宾客劝酒道：“公应佩九头狮子帅印。”郇国公举杯一饮而尽，说“为纪念今夕之会，葵吃肉不如改为‘狮子头’。”自此成为淮扬名菜“狮子头”。另一说用古扬州话来说大羹肉，“羹”又带有切的意思，相传是由扬州名菜葵花大羹肉演变而成。如果用北方话来讲又称大肉丸子。因大羹肉经烹调成熟后，肥肉的脂肪溶化，而肌纤维吸附在瘦肉末上，恍惚给人一种毛绒绒之感，于是富有幽默感的人们便称之为“狮子头”。

江团狮子头是泸州厨师团队创新的一道泸州河鲜菜品，改变了川菜清蒸江团的传统做法，实现了吃鱼不见鱼别具一格的设想。江团狮子头属于咸鲜味型范畴，在选料上大胆采用本地名优食材，以江团代替猪肉；在烹调方法上以煨的技法，实现了川菜狮子头只限于清蒸或烧的突破；在取材上推陈出新，以高级鸡汤为辅料，使菜品既可做宴席的座汤取食，又可以“每人每”的形式出现；从营养角度讲江团狮子头比传统狮子头营养更丰富。

2、菜点典型形态示范



江团狮子头工艺技术规范

1 范围

本标准规定了江团狮子头的术语和定义、原料、制作工艺、调味等要求。
本标准适用于泸州市行政区域内江团狮子头的加工制作。

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

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 定义和术语

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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

江团

学名长吻鮠，又名鮰鱼，四川俗称“江团”，是长江重要的经济鱼类。

3.3

江团狮子头

是以淡水江团鱼肉为主料，以本土老母鸡鲜汤为辅料，采用氽、炖、煮技法制作而成的一道座汤菜品。

3.4

马蹄

学名荸荠，四川俗称为慈菇。

3.5

老母鸡清汤

选用育龄1年以上的老母鸡，用中小火长时间熬制而成的鸡汤，汤色透明，鲜香醇厚。

3.6

每人每

泸州宴席常用语，即每人一份之意。筵席中的小吃、点心、大菜等不是整盘或整碗上席，而是给客人每人一份进行分配，以减少客人分食之烦。

4 配方和原辅料

4.1 配方

净江团鱼肉500g、生肥膘肉100g、盐4g、味精2g、马蹄50g、老姜10g、大葱段10g、胡椒1g、老母鸡清汤2000g、豌豆淀粉10g、菜心50 g、饮用水100 g、蛋清1个。

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 净江团鱼肉应选用鲜活江团即食即制。

4.2.3 老母鸡汤，应选用育龄1年以上的母鸡，用中小火长时间熬制而成，汤色透明，鲜香醇厚。

4.2.4 肥膘肉，应色泽洁白，新鲜细腻

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将净江团去皮、去骨取净鱼肉洗净、生肥膘肉洗净，均切成豌豆颗。马蹄先切成二粗丝后，切成绿豆颗待用。

5.1.2 将老姜拍破，加入葱段，盐2g放入水中，浸泡待用。

5.1.3 搅拌；取较大器皿，先将生肥膘肉粒解散后加入江团颗粒拌匀，再加入鸡蛋清、盐2g、姜葱水、湿淀粉20g用手往同一个方向搅拌，呈胶状时，加入马蹄，继续搅拌，待鱼肉颗、肥膘肉颗、马蹄颗均匀地粘合在一起时待用。

5.1.4 制肉丸；取四分之一的拌料，放在手心中，五指合拢，让肉馅在两只手心中反复掂揉（行语俗称团），自然变圆，光滑，依次掂完，做成直径为6cm四个肉丸放入盘中待用。

5.1.5 定型；取锅烧水，烧沸后，将肉丸再轻轻掂揉数下，放入小火的水中余制定形待用。

5.2 烹制装盘

砂锅掺入老母鸡汤1000g将定形的肉丸放入，烧沸后，改用小火爆3-4小时后。将煨好的肉丸捞入玻璃器皿盛具中，放入菜心，将新鲜的鸡汤调味后灌入即成。

6 感官及味感

咸鲜细嫩、形态完整，汤清澈、入口化渣、营养丰富。

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 选用江团应色泽洁白，鱼腥味少。
 - 7.3 江团肉团应紧实圆润，光滑均匀。
 - 7.4 煨用小火，保持沸而不腾。
 - 7.5 制作每人每，肉丸可适当放小。
-