

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 8—2018

泸州烘蛋工艺技术规范

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 术语和定义.....	1
4 配方和原辅料要求.....	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、泸州王氏大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、桑治均、代应林、石自彬、徐光华。

引 言

1、菜点源流

泸州烘蛋曾收录于我国第一部全面介绍地方烹饪文化的《川菜烹饪事典》（1984年出版），也被编入大中专院校烹饪专业教材之中。这是泸州厨师原创的以蛋类为主料的经典菜品，也是川菜中为数不多的以地方冠名的菜肴，迄今已有100余年的历史，属于咸鲜型范畴。

民国时期，泸州烘蛋即为川南名菜，是高档酒楼菜品，被誉为泸菜第一地标菜。《川菜烹饪事典》的描述为：“泸州烘蛋，热菜。咸鲜味型。特点：色泽深黄，松泡而香。烹制方法：烘。鲜鸡蛋打破入碗，加调料、水豆粉、加水搅匀，放入炒锅中搅熟。待水分快干时，从边沿向中心摺成方块，两面表皮烙成金黄色用刀改成正方形块，再下油锅炸酥，起锅盛于圆盘即成。制作要领：调制蛋浆时鸡蛋、水豆粉、清水比例要适当；酥炸时火候要适度。”

此菜虽名为“烘蛋”，严格按照烹调方法而言，不应该叫“烘”，而是以煎、烙、炸融为一体的多种烹调方法。相传为泸州名厨叶焕林所创制，泸州名厨毛永寿曾在《四川烹饪》杂志发表过泸州烘蛋一文，对泸州烘蛋的制作和特点进行了深入的研究。尔后，熊朝辉老师运用西餐的烘焙原理，在水豆粉的配方中创新加入四成的面粉，解决易塌缺骨力的问题。近年来，桑治均老师积极研究，中西结合，把烘蛋用分子美食和每人每的方式呈现给消费者。泸州烘蛋通过不断改进，已经成为泸州升级版的地标性菜品。

2、菜点典型形态示范



泸州烘蛋工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州烘蛋的术语和定义、原料要求、配方、制作工艺、注意事项等要求。
本标准适用于泸州市行政区域内泸州烘蛋的加工烹制。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 8937 食用猪油
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 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

泸州烘蛋

是以新鲜鸡蛋为主要原料，运用烙、炸等传统技法烹制而成的蛋类热菜。

3.3

全蛋糊

全蛋液中加入湿淀粉搅匀，然后加入面粉、清水再次搅拌而成，不能出现可见颗粒。

3.4

每人每

川菜宴席常用语，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 配方和原辅料要求

4.1 配方

鸡蛋5个（约250g）、豌豆淀粉30g、面粉50g、食盐2g、味精1g、胡椒末1g、饮用水120g、化猪油2000g（耗150g）。

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 鸡蛋，应新鲜卫生，并符合 SB/T10277 规定要求。

4.2.3 豌豆淀粉，泸州本地豌豆粉状豆淀粉最佳，也可用其它淀粉代替。

4.2.4 猪油，应符合 GB/T 8937 的规定，并洁白细腻，无异味。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 兑糊：将鸡蛋5个打入碗内，加入食盐、味精、胡椒末，用筷子搅匀，待蛋黄与蛋白融为一体时加干湿豌豆淀粉、干湿面粉、饮用水，再次用筷子充分搅和成全蛋糊，待用。

5.1.2 化油：将化猪油放入锅中加热至100℃后，倒入容器中待用。

5.1.3 制坯：将炒锅灸后，置于小火上，下化猪油50g，将全蛋糊倒入锅内（预留30g备用），用锅铲不停地搅动，并注意不断搅动锅的中心，逐渐将蛋糊摊成直径约为27cm的圆形。待蛋液糊浓稠时（9成熟）停止搅动。锅端离火上，然后将圆形的蛋液糊“收拢”叠成边长为16cm的正方形。用预留的蛋液30g，将四方收拢的交口处粘好后。滴数滴化猪油在锅内，用锅铲轻轻将蛋块松动，簸锅翻面，烙熟透，制成蛋坯。

5.2 烹制装盘

5.2.1 将锅中的蛋坯，用菜刀划成3cm均匀的方块12—16块。然后将60℃的化猪油倒入锅中，采用中火进行浸炸，再进行翻炸。待炸至体积膨胀至原有体积的2—3倍，外表酥松、色泽金黄时，用大抄瓢打起，装入盘中，立刻上桌食用。

5.2.2 用平盘堆码造型，以美观大方，增加食欲感为目的。

5.2.3 可做成每人每，用西餐的装盘风格，可进行盘饰点缀，用刀叉进食。

6 感官及味感

色泽金黄，酥香松泡，咸鲜细嫩，饱满均匀。

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 制坯前一定要灸好锅,以免制坯时原料粘锅。
 - 7.3 制坯时一定要注意搅动锅的中心位置,以免原料下部出现焦糊。
 - 7.4 炸制时,火候要由小到大,使之受热均匀,逐渐膨胀。
 - 7.5 制作每人每,在制坯时可加大二分之一倍。
-