

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 9—2018

泸州附骨鸡工艺技术规范

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..... | 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、泸州王氏大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、毛永康、桑治均、石自彬、代应林、徐光华。

引 言

1、菜点源流

泸州附骨鸡起源于清代末年，是地道的泸州本土原创菜品。在上世纪30年代得以广泛流传，是社会认可度高，流传广泛的泸菜代表性菜品，属于香辣味范畴，体现了泸菜选料讲究，技法独特、调味新颖、菜品命名雅致的文化内涵。

泸州附骨鸡，验证了“无骨者肉嫩，附骨者肉香”的美食文化。据史料记载，附骨鸡是由清代末年泸州八万春饭店名厨杨明清首创。附骨在泸州话里音同富贵，寓意富贵吉祥，五谷丰登。杨明清在川南厨师江湖界，人称杨么爷，是当时泸州一代名厨，门徒无数。据传附骨鸡就是杨明清为满足其父对美食至美追求，选用仔公鸡的鸡翅、鸡胸尖、鸡尾椎骨（带皮肉）佐以川南家酿醪糟汁，精心烹制出一道经典名菜。

2、菜点典型形态示范



泸州附骨鸡工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州附骨鸡的术语和定义、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附骨鸡的加工烹制。

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 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 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

泸州附骨鸡

是以本地仔公鸡为主料，运用焗、收等烹调技法制作而成一道泸州特色菜肴，特点是采用热菜做法既能热吃，又能冷吃。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

附骨鸡肉500g、菜籽油100g（炼熟后）、干辣椒30g、花椒5g、小葱100g、醪糟汁200g、盐2g、味精1g、料酒30g、鲜汤150g、大葱10g、老姜50g、胡椒粉1 g、香油30g、酱油10 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 附骨鸡肉，选用白嫩仔公鸡（育龄 6-7 月）带骨肉皮的活动关节部位，包括鸡的胸尖骨（带肉）、鸡翅、鸡尾椎骨部位。
- 4.2.3 小葱，选用四季葱，也可用火葱代替。
- 4.2.4 醪糟汁，清澈透明，香味纯正。
- 4.2.5 菜籽油，泸州生产的菜籽油最佳，也可采用其它植物油代替。

5 工艺流程

5.1 预处理

- 5.1.1 附骨鸡肉拍松，宰成长 4cm、宽 0.8cm 的条块、装入盛器内用盐 2g、料酒 30g、葱 10g、老姜 10g 码味 10 分钟待用，
- 5.1.2 干辣椒切 2.5cm 长节，老姜 50g 去皮，切成小梳子背块、小葱切 4.5cm 长的节。
- 5.1.3 醪糟汁、胡椒粉、酱油、鲜汤兑汁待用。

5.2 烹制装盘

炒锅下菜籽油（炼熟后），将干辣椒、花椒炸酥香，捞起待用。速下鸡块（去姜片、大葱）煸干水分、下姜块微煸炒、烹入兑汁液炒匀，加盖移至小火上、烘收约 10 分钟（中途需翻动二至三次）待水分快干且亮油时，下已炸酥香的辣椒节、花椒、味精、香油翻匀，将鸡块装入垫有小葱的盘中即成。

6 感官及味感

咸鲜香辣，略带回甜，糟香味浓，酥软离骨，色泽棕红。

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）要求的规定。
- 7.2 掌握好火候变化，烘时注意翻动，保持菜肴颜色棕红。
- 7.3 突出香辣兼备，糟香味浓的特点。