

# DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

## 泸州怪味鸡丝工艺技术规范

（报批稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

泸州市市场监督管理局 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。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市商务局归口。

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、泸菜大师创新工作室、泸职校中餐工作室。

本标准主要起草人：毛永康、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

## 引 言

### 1、菜点源流

菜点源流：据《泸州市市志》和《泸州市商业志》记载，泸州煮鸡系列菜中，常用于高端宴席之中。以“质地细嫩、各味均和，咸、甜，麻、辣、酸、鲜、香兼备”而著称。“质地细嫩”是源自泸州煮鸡的煮制技法。上世纪90年代，泸州厨师将泸州怪味鸡丝带进京城（泸州酒家），被顾客赞誉为十全十美的菜品之一。

怪味在川菜味型中属三朵金花之首。怪在何处，一是说构成“怪”的调味品多，姜、蒜、葱、花椒、豆豉、红油等10多种，其每种调料都要发挥各自的作用，不失自己的本能；二怪是说，这种味型必将是咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香味融为一体，互不压抑，各味非常和谐，奇特无穷。

### 2、菜点典型形态示范



# 怪味鸡丝工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了泸州市怪味鸡丝的术语和定义、配方、原辅料、工艺流程、感官以及注意事项等要求。

本标准适用于泸州市行政区域内怪味鸡丝的加工烹制。

## 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/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，是学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

### 3.2

#### 怪味

是指咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香各味兼备，互不压味，各味均和。

### 3.3 二粗丝

是指长约10—8厘米、粗细为0.3厘米的丝

### 3.4 泸州怪味鸡丝

是采用泸州煮鸡煮制技法，取煮熟仔公鸡鸡脯为主料，顺着鸡脯的纹络撕成二粗丝形的丝或先用刀先片成片后再顺筋切成二粗丝装盘，淋上怪味汁烹制而成的一道凉菜。

## 4 配方和原辅料要求

#### 4.1 配方

熟鸡脯肉 200g, 老姜 15g, 香葱 2g, 大蒜 15g, 豆豉 7g, 芝麻酱 10g, 熟白芝麻 5g, 花椒面 2g, 红油 20g, 芝麻油 1g, 花椒油 20g, 酱油 10g, 白砂糖 10g, 醋 15g, 味精 2g, 食用盐 2g, 鲜汤 20g, 头粗葱白 50g, 胡椒粒 1g, 月桂叶(香叶)1 张、草果 1 个, 生活饮用水。

#### 4.2 原料要求

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

4.2.2 鸡选择毛羽光亮, 育龄在六个月左右散养的黄羽白皮仔公鸡。符合无公害标准要求。

4.2.3 生活饮用水 符合 GB5749 要求

4.2.4 酱油(先市酱油) 符合 GB2717 要求

4.2.5 醋(泸州护国陈醋)符合GB2719-2018要求

4.2.6 食用盐 符合GB2721要求

4.2.7 味精 符合GB2720—2015要求

4.2.8 月桂叶(四川称香叶)符合GB/T 3087—2013要求

4.2.5 豆豉宜选用永川豆豉。

### 5 工艺流程

#### 5.1 预处理

5.1.1 将头粗葱切成二粗丝, 泡入水中待用。

5.1.2 豆豉制成茸待用。

5.1.3 姜切成姜米、蒜剁细、待用。

5.1.4 白皮芝麻炒香后, 碾成碎粒。

5.1.5 豆豉茸、姜、蒜米放在调料盅内, 取锅烧热, 放入芝麻油烧至 120℃, 把香油倒入调料盅内, 将调料烫香后用鲜汤调散。再加入白砂糖、酱油、红油、醋, 芝麻酱、花椒面、花椒油、碎粒熟芝麻、味精搅匀成微浓稠的怪味汁。

#### 5.2 烹制装盘

5.2.1 鸡入冷水锅中, 背朝上水淹过鸡背, 放入老姜, 大葱, 胡椒, 花椒、料酒, 香叶、草果煮沸打去浮沫。改用小火保持沸而不腾煮 10 分钟后, 将鸡翻转背朝锅底继续煮至(煮的过程中将鸡腔内的汤汁倒出 2 次)八成熟时抬离火口, 用原汁浸泡 20 分钟以刚熟为度。捞出放入冷开水中冷透、取出晾干、全身刷上香油。

5.2.2 取 200g 鸡脯, 将其鸡脯拍松, 用手撕成二粗丝, 用三分之二的葱丝垫入 7 寸青花凹盘内, 将鸡丝堆放在葱丝上面呈圆锥形, 将怪味汁淋在的鸡丝上, 撒上葱丝即成。

### 6 感官及味感

色泽棕红，肉质细嫩，汁浓味厚，咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香兼备。

## 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 调味要各味均和、互不压味，掌握好各调料的比例。
  - 7.3 煮鸡时须用小火，煮至八成熟用原汤淹没浸泡致熟。
  - 7.4 鸡脯肉一定要冷透后，才进行成形处理。
  - 7.5 淋汁应现淋现用。
-