

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXX—2019

泸州椒麻鸡片工艺技术规范

（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 装盘.....	2
7 感官及味感.....	2
8 注意事项.....	3

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

椒麻鸡片又称泸州椒麻鸡，是泸州煮鸡系列菜肴之一。原泸州公共食堂冷菜师傅林绍章先生（外号林麻子）做得最地道，堪称公共食堂冷菜一绝的殊荣。它与川菜中的椒麻鸡在味感和调味搭配上有着极大的区别。其风味“咸鲜微辣、肉质细嫩，醋香柔和、椒麻清爽”特点，凸显四川区域性调味风格。取料讲究，选用熟鸡腿肉，用刀片成片，夏季用黄瓜，冬季用青笋切片垫底，装盘淋上调味汁即成。适应性强、影响力大，流传也有近百年的历史。

2、菜点典型形态示范



泸州椒麻鸡片工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州椒麻鸡片的术语和定义、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椒麻鸡片的加工烹制。

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

泸州椒麻鸡片

是以本地散养的黄羽白皮仔公鸡为主料，采用泸州煮鸡煮制技法，运用泸州椒麻味的调味方式。取熟仔公鸡的鸡腿肉片成片，用青笋或黄瓜垫底装盘，淋上泸州椒麻味调料而成，是泸菜地域性调味风格的一道经典冷菜菜肴。

3.3

三叠水

菜肴的一种传统装盘形式，多用于冷菜。具体操作：先取菜肴的片（或块、条），按顺序摆成两行，然后再在两行中部覆盖一行即成。要求刀工处理时注意厚薄均匀，长短一致，并按刀口等距排列，整齐入盘。

3.4 红油

又称辣椒油、红油辣椒，是用生菜油经炼制，除去生菜油味后，油温降到4—5成倒入盛有辣椒面的容器中搅拌均匀冷却后而成。一般情况下菜油与辣椒的比例为四比一

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

仔公鸡 1500g-2000g，青花椒 8g，小青葱叶 30g，老姜 15g，大蒜 15g，食用盐 2g，酱油 20g，白砂糖 10g，醋 15g，红油 30g、芝麻油 30g，胡椒粒 1g，月桂叶（香叶）1 张、草果 1 个、鲜汤 50g，黄瓜 50g。

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。并符合无公害标准要求

4.2.3 饮用水符合 GB5749 要求

4.2.4 酱（先市酱油）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 月桂叶（四川称香叶）符合GB/T 3087—2013要求

4.2.7 食用盐 符合GB 2721 要求

4.2.5 上等青花椒去籽，清香无苦味。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 鸡杀后血放净，用 70 度左右的水温烫去鸡毛，用手搓去或用火燎去表皮绒毛，从腹部至肛门之间开口取出内脏，用清水洗净。

5.1.2 调味 将花椒去籽、与葱叶老姜、蒜混在一起，放到菜墩上放入盐，用双刀剁细，将剁细的调料盛入不锈钢调料盅内，用烧热烫的芝麻油淋在调料上，烫出香味后加入白糖、味精、适量鲜汤溶解，再加入酱油、醋、红油搅拌均匀调制成椒麻味汁待用。

5.1.3 青黄瓜洗净去皮，切成 0.2 cm 厚的片待用。

5.2 烹制

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 取晾冷的鸡腿去大骨 200g、用刀斜片片成长约 4cm、宽约 2cm、厚约 0.2cm 的片，将边角料及黄瓜片放在冷菜盘中垫底，再将片成的鸡片分成三份排列整齐后，用两份平行装入盘中，第三份覆盖在两行的中间呈三叠水形。

5.2.3 将勾兑好的椒麻汁淋在鸡片上即可。

6 装盘

6.1 选用 7 寸青花窝盘，装盘整齐、饱满。

6.2 装盘也可采用扣的方法。

7 感官及味感

咸鲜微辣、肉质细嫩，醋香柔和、椒麻清爽。

8 注意事项

8.1 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。

8.2 煮鸡时须用小火，煮至八成熟用原汤淹没浸泡至熟。

8.3 青花椒、葱叶、姜、蒜一定要混合剁细。

8.4 选用现制的红油辣椒。

8.5 去鸡腿骨不能伤鸡皮，应皮肉相连。
