

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXX—2019

火爆肥肠工艺技术规范

（送审稿）

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 装盘要求.....	2
8 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。

本标准由泸州市市场监督管理局批准。

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、泸菜大师创新工作室、泸职校中餐工作室。

本标准主要起草人：李自文、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流：

火爆肥肠是沪菜的传统名菜，川南乡村逢年过节都要请杀猪匠宰猪，要请杀猪匠吃顿便饭，以表示主人对杀猪匠劳动的尊重。杀猪匠随手摘取猪的下脚料猪大肠作为菜品的主料，亲自掌勺烹制，以表达对主人的谢意。火爆肥肠取料随意，急火短爆，迅速成菜，省料、省时，久而久之成为川南家喻户晓的经典名菜。

火爆肥肠，选用猪大肠（箭杆肠效果最佳），采用高油温，旺火火爆。属于急火短爆，快速成菜的传统技法范畴，其味感糊辣香浓、脆爽适口、本味突出。火爆肥肠是川南肆市经典菜品，乡村风味浓厚，适用于大众便餐，佐酒下饭。

2、菜点典型形态示范



标准名称

1 范围

本标准规定了火爆肥肠的术语和定义、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火爆肥肠的加工烹制。

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

火爆

属爆制技法范畴，是将原料预处理后，不掉水、不过油，用旺火、烈油快炒致熟的烹制方法。

3.3

火爆肥肠

是以新鲜的猪大肠（箭杆肠）为主料，以青椒、仔姜等为辅料，采用火爆技法烹制而成的特色热菜。

3.4

箭杆肠

猪大肠中与肠头相连的最细最薄的一段，大约50—60cm长，不含肠头。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

肥肠300g, 仔姜50g, 二荆条青椒50g, 水发木耳10g、干辣椒节8g, 豆瓣酱茸5g, 泡海椒节10 g, 二粗葱20g, 料酒30g, 花椒粒3g, 大蒜5g, 醋3g, 酱油5g, 醪糟汁2g, 水淀粉20g, 味精1g, 食用盐2g, 熟菜油100g、面粉50g、白醋10g。

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/T 12729.1 的规定。

4.2.2 猪大肠应新鲜、无异味, 以箭杆肠部分为最佳。

4.2.3 泡椒, 色泽鲜红, 无异味。

4.2.4 饮用水 符合GB5749规定要求

4.2.5 白醋酸 符合 GB/T18623—2011规定要求

4.2.6 食用盐 符合GB2721 规定要求

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将肥肠用冷水清洗后, 加入白醋、面粉搓去表面粘液, 再将肥肠由外向内翻转, 撕去内壁油脂, 重复上述步骤 1-2 次, 滴干水份待用。

5.1.2 将肥肠, 宰成长边长 3cm 等边三角形, 用食用盐、料酒码味 5 分钟; 仔姜切成长 3cm、宽 2cm、厚 0.1cm 的片; 二荆条青椒切成梳子背; 大蒜切成指甲片; 二粗葱切成 3cm 的马耳朵形。

5.1.3 将调料碗放入料酒, 酱油, 味精, 胡椒粉, 水豆粉, 鲜汤兑成滋汁

5.1.4 将码好味的肥肠滗尽水分, 加入水豆粉码匀成薄芡准备炒制。

5.2 烹制装盘

炒锅置旺火上, 放入熟菜油烧到五成热, 放入干海椒节、花椒炸至干海椒节棕红色(油温升至 7 成时), 迅速下入肥肠, 快速爆炒至肥肠间不粘连时, 放入豆瓣酱、泡椒节、蒜片, 烹入醪糟汁、醋炒香上色后, 迅速下仔姜片、青椒炒至断生, 放入马耳朵葱, 烹入兑好的滋汁翻炒均匀, 起锅装盘。

6 感官及味感

色泽棕红、糊辣味浓、脆爽香鲜、亮油一线。

7 装盘要求

宜选用浅色条盘, 装盘饱满、上桌温度控制在50℃以上最宜。

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 火爆肥肠入锅时间应控制在1分钟以内，旺火与高油温是成菜的关键。
 - 8.3 肥肠码芡前应滤干水分，码芡应做到即码即炒。
 - 8.4 肥肠的料型要均匀，配料不宜过多。
 - 8.5 炸制干辣椒、花椒应控制好时间，避免出现糊味。
 - 8.6 肥肠除用面粉加白醋清洗外，可用盐或醋代替。
-