

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXX—2019

烘牛掌工艺技术规范

（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 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、泸职校盘中餐工作室、裕红阁酒家。

本标准主要起草人：李智刚、王其跃、代应林、桑治均。

引 言

1、菜点源流

烘牛掌是由泸州名菜生烘肘子演变而来，它是由泸州一代宗师毛树荣先生的第三代弟子李志刚所创。在选料上进行开拓创新，选用牛掌为主料；在调味上进行改革，佐以泸州地方调味品，以家常风味代替传统生烘肘子中的咸甜味。在技法上借鉴了“烘”的原理特征，以水为介质，采用煮、烧、煨、收的烹饪技法，将牛掌用小火烘至耙软，菜品大气，质地软糯，深受大众喜欢，是泸州裕红阁酒楼的招牌菜。这种似烧非烧、似煨非煨、似收非收的技法是泸菜泸味独特烹调方法。

2、菜点典型形态示范



烘牛掌工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州市烘牛掌的术语和定义、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烘牛掌的加工烹制。

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

烘牛掌

烘牛掌是以新鲜黄牛掌为主料，经初加工除去腥味后，选用泸州的调味品，放入经炒香的汤料中的汤锅中，采用小火加盖烘至软熟而成。

4 配方和原辅料要求

黄牛前蹄宜选用烫皮牛蹄，经畜牧部门检疫合格。

4.1 配方

净牛掌 1500–1800g、白果 8–9 颗、小香菇 10 朵、西兰花 6 朵、食用盐 5g、鸡精 3g、味精 2g、白砂糖 5g、胡椒粉 5g、料酒 100g、辣椒酱 100g、泸州豆瓣酱 50g、冰糖色 50g、泡姜粒 20g、大蒜 30g、姜片 30g、葱段 30g、八角 10g、三奈 5g、花椒 10g、色拉油 200g、水淀粉 30g、鲜汤 2000g，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 饮用水 符合 GB 5749 规定要求

4.2.3 白果 符合 GB/T 21142—2007 规定要求

4.2.4 味精、鸡精 符合 2720—2015 规定要求

4.2.5 鲜牛掌，符合无公害标准要求，应选用新鲜烫皮牛掌，1250g 至 1500g，牛掌皮层完整，前蹄最佳。

4.2.6 泸州豆瓣酱、泸州泡姜、自酿辣椒酱最佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将新鲜烫皮牛掌洗净表面杂质，冷水下锅加热，下姜片 10g、葱段 10g、花椒 3g、料酒 20g，旺火烧开，除尽浮沫，改用小火煮 30 分钟，捞出，用冷水洗净。然后在重复前面流程两遍，去净牛掌的腥臊味，捞出牛掌备用。

5.1.2 将干小香菇、白果分别用鲜汤蒸好备用。

5.2 烹制装盘

炒锅置于中火上，放入色拉油 200g，泸州豆瓣酱、泡姜粒、辣椒酱、大蒜、八角、三奈、花椒，炒至味香出色时掺入鲜汤，大火烧开，小火熬 20 分钟打出渣料，将牛掌入锅，下冰糖色、盐、白糖、八角、三奈、料酒，调好味后加盖，用小火慢慢烘烤 4 小时入味熟透耙软时，捞出牛掌放入半汤圆盘中，西兰花熟后围边，将白果、小香菇放在牛掌上。再将牛掌原汁，放入味精、鸡精后，勾水淀粉芡，收汁至浓稠发亮时起锅淋在牛掌上即成。

6 感官及味感

色泽晶莹红亮，咸鲜微辣、滋糯耙香，味浓鲜美。

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 必须要在牛掌的异味除尽后，才能进行烹制。

- 7.3 烘牛掌时，汤汁应完全淹没牛掌，加盖用微火烘制，以烂软入味为度。
 - 7.4 烘烧前须在锅中放入大葱叶垫底。
-