

# DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

## 泸州滑肉工艺技术规范

（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.....	2
5 工艺流程.....	2
5.1 预处理.....	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。

本标准主要起草人：王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

## 引 言

### 1、菜点源流：

泸州滑肉最初流传于我市泸县民间，有数百年的历史。滑肉表面滑润，口感滑利，是以泸州地名与质感来命名的地方特色菜肴。

泸州滑肉的选料十分讲究，是以三线肉为主料烹制而成。其挂糊创意独特，采用三生糊挂糊，在烹饪行业中极为少见；其技法上运用似煮非煮、似氽非氽的焖煮致熟原料的烹调方法，别具一格；其口感似像酥肉汤又非酥肉汤，似像氽汤肉片又非氽汤肉片。成菜形态完整、滑嫩鲜香，清淡爽口是泸菜的代表菜品之一。

### 2、菜点典型形态示范



# 泸州滑肉工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了泸州滑肉的术语和定义、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泸州滑肉的加工烹制。

## 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

#### 滑肉

用去皮的新鲜三线肉为主料，采用红薯淀粉调制成的三生糊拌糊，通过焖煮或早蒸进行初步熟处理后，再进行烹制而成的热汤菜。

### 3.3

#### 焖煮

将原料加工成片经码味上糊，采用中小火，将原料放入微沸的介质中，加盖慢熟的一种熟处理方法。

### 3.4

#### 三生糊

将红薯颗粒碾细用冷水发湿，用沸水将红薯淀粉冲烫而成，因其中有三成是生的，故称三生糊。

### 3.5

#### 旱蒸

是从清蒸派生出来的一种方法。旱蒸原料入笼烹制不加汤汁，有的要使用容器要加盖或用皮纸封口或用网油盖面。

## 4 配方和原辅料要求

### 4.1 配方（以十人量）

新鲜去皮猪肉300g，红薯淀粉250g，胡椒粉0.5g，老姜片10g，料酒10g，鲜汤1000g，豌豆尖300g，香葱20g，食用盐2.5g，味精2g。开水100g、糊辣椒面10g、酱油40g。

### 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 饮用水 GB5749 规定要求

4.2.3 猪肉：选用新鲜去皮的三线猪肉。

4.2.4 红薯淀粉，符合 GB273—205 要求。色泽白净、呈颗粒状，以泸州本地生产红薯淀粉为宜。

## 5 工艺流程

### 5.1 预处理

5.1.1 猪肉切成长 4cm、宽 2.5 cm 厚 0.3cm 的片，用食用盐 1.5g、料酒、胡椒粉码味 10 分钟，待用。

5.1.2 红薯淀粉碾细后用冷水发湿，加入鲜开水调制成三生糊与肉片拌匀，待用。

5.1.3 豌豆尖洗净、香葱切成葱花，待用。

5.1.4 取锅掺水，水量 2000g，将水烧至微沸时将肉片轻轻地抖散入水中，用小火加盖将肉片煮制，其水温保持沸而不腾，煮 2—3 分钟后，用筷子将其粘连的肉片轻轻拨散，再加锅盖焖煮 3—4 分钟熟后加盖关火，待用。

### 5.2 烹制装盘

另取锅，加鲜汤烧沸后放入盐 1g、味精调味后放入豌豆尖烧沸，倒入汤盪中，再将肉片捞在汤的面上，撒上葱花成菜。配上酱油加干糊辣椒面碟。

## 6 感官及味感

肉片光亮、咸鲜味醇，汤味清香、肉质滑嫩。

## 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 肉片“焖煮”时，火不宜过大。
  - 7.3 调制淀粉糊采用三生糊，呈半流状，用糊量较大。
  - 7.4 若是通过早蒸，须用旺火沸水蒸制。
-