

LCX

团 体 标 准

T/LCX 002—2019

鲈肉工艺技术规范

2019-12-15 发布

2020-2-28 实施

泸州市餐饮行业协会 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
6 感观及味感.....	3
7 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。

本标准由泸县餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市餐饮行业协会归口。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会团体标准委员会、泸县餐饮行业协会、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、泸县云锦粮贸宾馆、立石中山酒家、德胜同堂饭店、方洞镇农家宴、牛滩凯旋大酒店、泸县金蟾大酒店、泸县龙城大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

本标准为首次发布。

引 言

1、菜点源流

鲜肉，又称粉蒸肉，是泸县九大碗中必不可少的菜品，在四川由于地域和习俗的差异，在风味上就有着不同的风味特点，清代文豪，烹饪学家袁枚所著的《随园食单》所述：粉蒸肉“用精肥瘦参半之肉，炒米粉黄色，拌面酱蒸之，下用白菜作垫。熟时不但肉美，菜亦美，以不见水，故味独全。”由此可见，粉蒸肉亦属外来菜品。但泸州人引进它以后作了更多的改进，在名上以“鲜肉”取代“粉蒸肉”；在味型由原来的咸鲜味改良成咸甜风味的家常味；在原料选择上就地取材，其乡土风味更加浓郁。

泸县九大碗的鲜肉，特别注重在家常味的基础上突出甜味的口感，至今还沿用了红糖和自家泡制的泡辣椒、泡姜等调味，以香辣微麻的米粉上衣，用红苕垫底旺火早蒸一气呵成。

2、菜点典型形态示范



鲈肉工艺技术规范

1 范围

本标准规定了鲈肉的术语和定义，原辅料要求、制作工艺、注意事项等技术要求。

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

九大碗

《泸县志》记载：“凡宴宾客必盛饌，仅备土物八味者谓之八碗，九味丰盛谓之九大碗，是为常席”。“九大碗”是泸县农村筵席以蒸菜为主的地方风味特色。经过上百年的演变，泸县九大碗已形成“四凉菜、九热菜、两点心、一尾汤”的菜式格局

3.3

鲈肉

鲈肉是用新鲜肥瘦相匀的三线猪肉为主料，以农家自磨鲈粉等调料作为调味品，用红苕垫底蒸制而成的传统蒸菜。

3.4

鲈肉粉

大米加花椒、八角、三奈、干辣椒节放入锅中炒出香味，熟透起锅，晾冷，用石磨或磨粉机磨成粗粉子，俗称“鲈粉”。

3.5

一封书

常用于冷菜或蒸菜，一种传统的装盘或定碗形式。用稍长的原料改刀成长方片后，刀距等距离地整齐排列在蒸碗中，形态如书页而得名。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

新鲜带皮三线猪肉 300g、大米 125g，红苕 300g，红糖 50g、川盐 1g 分，八角 1g、三奈 0.5g、花椒十颗，醪糟汁 20g，泸州豆瓣酱 10g，泡辣椒茸 20g，姜米 5g，葱花 5g、生菜油 30g、鲜汤 10g。干辣椒 4 节。

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 猪肉，选用新鲜的带皮肥瘦相匀的三线猪肉，以本地土猪为宜。

4.2.3 红苕，选用红心无疤痕的新鲜红苕，也可用嫩青豌豆代替。

4.2.4 鲜粉选择微辣、微麻、微香最佳，磨时不宜磨得过细，呈粗粉状。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 大米加花椒、八角、三奈、干辣椒节放入锅中炒出香味，熟透起锅，晾冷，用石磨或磨粉机磨成粗粉子，俗称“鲜粉”待用。

5.1.2 将三线猪肉镊毛后刮洗干净，切成长 10cm，宽 4cm、0.2cm 厚的片，红苕洗净，削皮，切成均匀的滚刀块。

5.1.3 将切好的肉，放入瓦钵内，加入鲜汤、川盐 1g、姜米、醪糟汁，泸州豆瓣酱，泡红辣椒茸，红糖（溶化），搅拌均匀，再下“鲜米粉”100g 继续拌匀后，再加入生菜油 30g 拌匀待用。

5.2 装碗烹制

将拌匀的肉，皮向下，按刀距等距离地整齐排列装入碗中。红苕加入川盐 1g、泸州豆瓣酱 2g 拌匀后、加入“鲜粉”拌匀后，将红苕放在“鲜肉”上填满。入笼用旺火蒸 2 小时，取出翻扣于另一盘中，（呈“一封书”状）撒上葱花即成。

6 感观及味感

色泽棕红，形态丰满，咸甜微辣、质地烂软。

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 调味时应在家常味的基础上突出甜咸味。
 - 7.3 鲜米粉不宜选用细粉，拌粉时干稀适当。
 - 7.4 拌入鲜米粉后，须加入生菜籽油拌匀。
 - 7.5 采用旺火蒸制，保持水量充足。
 - 7.6 宜选用竹蒸笼蒸制。
-