

LCX

团 体 标 准

T/LCX 003—2019

扣鸡工艺技术规范

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

按史书记载，蒸源于陶器时期，陶烹技法已流传几千年的历史。此后蒸的技法得到不断的改进和创新。相传在三国时期，蜀人研发了清蒸全鸡，在此基础上开发了扣鸡，扣鸡这道大众喜爱的菜品。在四川农村田席“九大碗”的宴席中，扣鸡是其主菜之一。

泸州人有着“酸辣适口，质软爽脆”的口味特点，在鸡的运用上就可称得川中独树一帜。在冷菜中有泸州煮鸡；在卤制品上有古蔺麻辣鸡；在炸收菜肴中有附骨鸡；在汤菜上有泸县的观音月母汤和白马鸡汤；在蒸制菜品中又有扣鸡。扣鸡采用清蒸技法，将煮制刚熟的鸡去大骨斩成条块状，佐以自己泡制的泡豇豆垫底，通过沸水旺火早蒸的工艺，蒸熟透后反扣于另一汤盏内。具有咸酸鲜香、爽脆的口感，倍受人们喜欢，早已成为九大碗中标志性菜肴。

2、菜点典型形态示范



扣鸡工艺技术规范

1 范围

本标准规定了扣鸡的术语和定义，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

扣鸡

扣鸡是以家庭散养土鸡为主料，以自家腌制的泡豇豆为辅料，原料经熟处理后，加工成整齐的条装入碗中，运用早蒸致熟的烹调方法，出笼反扣在汤盪中，灌入鲜汤烹制而成的一道热菜。

3.4

三叠水

菜肴的一种传统装盘形式，多用于冷菜或蒸菜中。具体操作：先取菜肴的片（或块、条），按顺序在蒸碗中皮朝下先摆一行，然后在一行的两则覆盖二行即成。要求一是在装碗时皮向下，按刀口等距排列，整齐装入碗中。二是刀工处理时厚薄均匀，长短一致。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

熟土鸡肉 350g，农家自泡豇豆 150g，葱节 10g，花椒 10 颗，姜片 10g，胡椒粉 1g，川盐 1g、葱花 1g，原鸡汤 500g，化猪油 30g。

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 鸡，选择散养的乌鸡，育龄在 8 个月以上，重量为 1500g 至 2000g。

4.2.3 泡豇豆，选择泸县农家自泡豇豆最佳，也可选用其它泡豇豆代替，但必须符合咸酸适口无异味。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 土鸡经初加工后洗净，入冷锅中，加入花椒、大葱叶、姜片 5g、料酒煮沸，打去浮沫，煮至刚熟，原汤保留，捞出晾冷。

5.1.2 将鸡宰去鸡颈、翅、脚后，剖开成两半，去大骨，待用。

5.1.3 泡豇豆洗净后，用冷水洗净，沥干水分，切成 3 cm 的节，待用。

5.2 装盘上笼

取蒸碗一个，取熟鸡身躯 350g 宰成一字条，鸡皮朝下排列整齐入蒸碗中，将鸡大骨、鸡颈、翅、脚宰成条块等料填平，再放入泡豇豆填满。放入姜片、葱节、花椒、川盐、胡椒加入鸡汤上笼用旺火沸水蒸 90 分钟，蒸至耙软质香取出，拣去姜片、葱节后不用，滗出汤汁于锅内，反扣在汤盂中，（呈“三叠水”形状）将原汤烧沸后加入盐、调味后灌入汤盂中，撒上葱花即成。

6 感观及味感

形态大方，质软鲜香，汤鲜咸酸，豇豆爽口。

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 鸡一定要煮至刚熟，晾冷透后再斩成条。

- 7.3 泡豇豆应沥干水分，切成节用猪油煸炒。
 - 7.4 鸡装碗要紧实丰满不塌。
 - 7.5 灌汤以半汤为宜，若原汤不够可加入适量鲜汤。
 - 7.6 宜选用竹笼蒸制；放置位置要恰当。
-