

LCX

团 体 标 准

T/LCX 004—2019

扣鸭工艺技术规范

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

鸭入馔也有数千年的历史，自古就有鸭香鸡鲜之说。鸭的营养价值十分丰富，据明代李时珍《本草纲目》记载：鸭肉与鸽肉、燕窝一样，是补精气的至平之物，这说明鸭的利用价值非常高。

高档宴席鸭的菜肴如虫草鸭子、八宝葫芦鸭等；以鸭作为主料，运用烤、熏、炸、烧技法的菜肴如北京烤鸭、樟茶鸭子、魔芋烧鸭等，这些都是名菜。而在民间如仔姜爆鸭、红烧鸭子、老鸭汤等，这些都是老百姓的家常菜品。扣鸭则是运用蒸制技法，选料就地取材，形态大方，便于操作。在泸县农村九大碗中十分盛行的一道传统蒸制菜肴。

2、菜点典型形态示范



扣鸭工艺技术规范

1 范围

本标准规定了扣鸭的术语和定义，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

扣鸭

是以农家散养的鸭为主料，以海带为辅料，采用煮、清蒸的烹饪技法和运用定碗蒸制，再反扣装盘手法烹制而成，具有质软鲜香，形态大方的一道热菜。

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，然后在一行的两侧覆盖二行即成。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

土鸭一只、水发海带 100g、花椒约 10 颗，姜片 10g，川盐 12g，胡椒粉 1g，葱花 5g，味精 1g，料酒 10g，葱节 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 鸭，选择农家散养的土鸭最佳，育龄在 200 天左右上。

4.2.3 海带，应干燥卫生，无霉变，无蛀虫眼，叶薄呈浅绿色。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 土鸭洗净后入冷水锅中，加入葱叶、姜片、料酒煮沸后打去浮沫，煮 10-20 分钟煮熟，捞出晾冷（原汤留用）。

5.1.2 将鸭宰去鸭颈、翅、脚后，剖开成两半，去大骨，待用。

5.1.3 将水发海带洗净，切成长 8cm、厚 0.2cm 的细丝，入沸水锅内加盐 10g 氽去海带中的涩液，捞出用冷水漂冷待用。

5.2 装盘上笼

取熟鸭 350g，宰成一字条，鸭皮向下依次排列整齐地摆入蒸碗中，用大骨、颈、翅、脚宰成相应的条块等料填平，再放入海带丝填满，然后放入葱节，姜片、料酒、花椒、川盐、胡椒粉，上笼用旺火蒸 90 分钟熟透后。将鸭蒸碗取出，滗出汤汁于锅中，拣去姜、葱，翻扣在另一凹盘中（呈“三叠水”）。将蒸鸭的原汤，烧沸加入味精、调味后灌入盛鸭的青花汤碗中，撒上葱花即成。

6 感观及味感

清淡鲜香、烂软味醇、汤鲜可口。

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 鸭须煮熟晾冷后，再斩成均匀的条。

7.3 装碗鸭肉皮向下，装碗原料要紧实丰满。

- 7.4 灌汤以半汤为宜，若原汤不够可加入适量煮鸭的原汤。
 - 7.5 鸭需用旺火蒸至质软粳香为宜。
 - 7.6 选用竹蒸笼蒸制，放置在扣肉、鲈肉的上面或同格中。
-