

LCX

团 体 标 准

T/LCX 007—2019

酒米饭工艺技术规范

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

酒米其学名为糯米，古代为酿酒之物而得名。酒米饭，泸县九大碗必备甜菜品。相传已在泸县流传千余年的历史。

泸县酒米饭在工艺制作上与众不同，它是通过糯米浸泡、蒸制成半成品后进行调味。在调味上选用红糖及桔红进行调味非常特别，使菜品甜而不腻；在制作中又选用本地特有的良姜叶垫底，不仅体现了乡土风味感，而且又增加菜品的芳香味感。技法和调味新颖，富有浓郁的乡土风味。

2、菜点典型形态示范



酒米饭工艺技术规范

1 范围

本标准规定了酒米饭的术语和定义，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

酒米饭

酒米饭是以糯米为主料，选用红糖、桔红等调味后，用本地特有的良姜叶垫底蒸制而成，常佐以白糖、黄豆面。

3.4

良姜叶

属姜科植物，富含挥发油和芳香性物质，叶片成长柳形，香味浓郁。主要生长在广东，广西、云南、福建、台湾，四川川南等地

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

糯米 150g, 红糖 50g, 化猪油 30g, 桔红 20g, 熟黄豆面 10g, 白糖 5g, 良姜叶 1 张。

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 选用泸县出产的圆型糯米。

4.2.3 良姜叶选用泸县自然生长一年草本的良姜叶, 叶绿色, 宽为 15 cm 最佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 糯米淘净用冷水浸泡 8 至 10 小时, 沥干水分后待用。

5.1.2 将红糖、化猪油分别蒸化后待用。

5.1.3 桔红切成黄豆粒待用。

5.1.4 将沥干水分的糯米入沸水蒸笼中蒸至 20 分钟后, 用冷水浇在糯米上, 继续用旺火加热 10 分钟, 再次浇冷水一次, 继续用旺火加热蒸至糯米熟透(无硬米心), 将糯米置于案板上散开, 待温度降至 50 度时, 放入化猪油, 红糖、桔红、抄拌均匀待用。

5.2 装碗烹制

将蒸碗内抹上猪油, 垫上良姜叶, 把拌匀的糯米盛入碗中装满, 用旺火蒸 30 分钟蒸熟后扣翻于凹盘中, 配甜上黄豆面粉即成。

6 感观及味感

色泽棕黄, 滋润香甜, 质地软糯。

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 预处理糯米蒸时需要洒水 2 至 3 次, 以有无硬米心决定洒水的次数。

7.3 装碗时需碗中刷上猪油。

7.4 酒米饭蒸时香滋为度, 不宜蒸得过久。

7.5 选用竹笼蒸制, 放置位置应在蒸笼的上格。