

LCX

团 体 标 准

T/ LCX 019—2022

糟收牛肉制作工艺技术规范

2022 - 2 - 10 发布

2022 - 5 - 10 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 感官及味感	3
7 味型	3
8 注意事项	3

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《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并归口

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、四川省桑治均劳模和工匠人才创新工作室、泸州市桑治均（中式烹调）技能大师工作室、泸州市李智刚劳模大师和工匠人才创新工作室、泸州市万俊（中式烹调）技能大师工作室。

本标准主要起草人：吴治富、王其跃、代应林、李智刚、桑治均、万俊。

引 言

1. 菜点源流

糟收牛肉，源于泸州名菜熏牛肉。在技术工艺、原料要求与泸州名菜熏牛肉十分相近，在上世纪五六十年代曾经是泸州名酒店的一道名菜。糟收牛肉，是取“醪糟”的“糟”字来命名的菜肴，凸显醪糟在烹制这道菜中的作用。糟收牛肉经过切片、码味、氽水、炸、收及调味，在出锅前还须用醪糟汁收汁而成，故名“糟收牛肉”。它既是一道典型的酒入肴菜肴，又是一道考厨师基本功的佐酒菜品。糟收牛肉选料精细，技术要求高，既讲刀工，又讲火候，更讲调味，味和口感是这道菜的灵魂。

糟收牛肉糟香味、回味微甜、有五香味之感，又有浓郁的醪糟香味，配以入口绵甜爽净、口感丰满、爽冽的浓香型白酒，凸显菜品的糟香、酥软、回味悠长的特色，是川菜“清鲜纯厚”风味特色的佐酒好菜。

2. 菜点典型形态示范



糟收牛肉制作工艺技术规范

1 范围

本标准规定了糟收牛肉的术语和定义、原料要求、制作工艺、酒入肴餐配酒、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 5749 生活饮用水卫生标准

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 酒入肴

酒入肴是指在烹调加工或烹制过程中，按照成菜要求，加入不同种类的酒制作菜肴的方法。其主要表现在烹饪工艺流程中的烹调前的酒入肴、烹调中的酒入肴、烹调后的酒入肴三个方面。

3.3 餐配酒

餐配酒是一种文化、一种生活品质、一种消费理念。餐配酒是以菜为主体，围绕着整桌菜肴（或个菜）的风味特色配喝特定香型或对应香型的酒的一种喝酒方法。

3.4 糟收牛肉

选用新鲜黄牛肉的里脊肉或盖板肉为主料，采用氽、炸、运用大量的醪糟汁自然收汁而成的一道经典凉菜。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

牛里脊肉500g、熟菜油 500g、香油30g、清水 500g、老姜 20g、大葱50g、食盐3g、料酒 10g、白酒1g、糖色100g、醪糟汁150g、味精 1g、熟芝麻20g、八角一粒、三萘 1 粒、草果 1 粒、白酒30g。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB2762、GB2763、GB/T12729.1 的规定。

4.2.2 牛肉 宜选用育龄在一年以上，新鲜黄牛里脊或盖板肉。

4.2.3 酒入肴 应选用本地醪糟汁，新鲜清澈，香味浓郁。

4.2.4 高粱酒 选用泸州地区生产的小清香型白酒

5 制作工艺流程

5.1 牛里脊肉洗净、横筋切成长 6cm、宽 4cm、厚 0.3cm 的片，用盐 2g、大葱叶、老姜片 5g、料酒 5g、白酒码味 1 小时。

5.2 锅置于旺火上，掺入冷水放入已码味的牛肉片烧沸，打去血污，焯水 1 分钟左右，捞出晾冷。

5.3 锅置于旺火上，将熟菜油 500g 烧至 150℃6 成油温，将氽后的牛肉片炸去部分水分捞出，待油温升至 5 成时，将牛肉片复炸至浅棕色捞出。

5.4 烹制装盘。锅置于中火上，放入熟菜油 100g 烧至 130℃左右即 4-5 成油温，放入葱段、姜片、炒香掺入沸水、料酒、八角、三萘、草果、食盐调味，将牛肉片放入烧沸后移至微火加入醪糟汁，少许糖色，慢慢地收 30 分钟直至牛肉片酥软，再烹入醪糟汁改用中火收汁亮油后，将锅端离火口，拣去姜片、大葱、八角、三萘、草果不用，放入味精、香油再置于火上翻匀装盘，亮油一线，撒上熟芝麻即成。

6 感官及味感

棕色发亮、咸鲜微甜、酥软化渣，糟香浓郁。

7 味型

糟香味型

8 注意事项

- 8.1 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。
 - 8.2 切牛肉时一定要横筋切。
 - 8.3 收制分两次进行，第一次宜用小火慢慢收制；第二次用中火快速收制。
 - 8.4 醪糟汁可采用两次加入，第一加入四分之一；第二次加入四分之三。
 - 8.5 菜品颜色应为浅褐色或棕红色。
 - 8.6 也可采用先将牛肉片漂去血污、滴干水份后码味，直接炸制再运用收的烹调工艺。
 - 8.7 餐配酒 选用泸州地区生产的浓香型白酒或泸州生产的小清香型白酒。
-