

LCX

团 体 标 准

T/LCX 015—2022

冰镇鲜笋制作工艺技术规范

2021-2-10 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 感观及味感	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（中式烹调师）技能大师工作室。

本标准主要起草人：桑治均、王其跃、代应林 刘创宇

本标准为首次发布。

引 言

1、菜点源流

冰镇鲜笋是名酒宴中的大菜、主菜之一。鲜笋指的是竹类的嫩茎或嫩芽，质地脆嫩、味鲜。竹笋为蔬可追溯到春秋战国时期，古时列为宴席中的佳品，有“山珍”之称。清代文豪、美食家袁枚对竹笋情有独钟，在其《随园食单》中，对运用竹笋烹制菜肴记载颇多。

冰镇鲜笋是由中国烹饪大师桑治均所创，在制作过程中借鉴了川菜跳水泡菜制作技法。冰镇鲜笋既体现了对传统技法的传承，又体现了对传统菜制作技法的创新。菜式朴实高雅，色调和谐，形态饱满，给人一种耳目一新的感觉。其工艺细腻，功底深厚，菜品质地脆嫩，咸鲜鲜辣、清香交替。整体布局形象生动，凸显菜式的灵气，仿佛犹如一幅美丽的画卷，给食客一种艺术美的享受。此菜属于沪菜“清鲜纯厚”的风味特色，原汁原味地凸现食材的本味，清淡、鲜美、醇和，与清香型白酒搭配品尝，使清香型白酒无色、清亮透明，清香纯正、纯甜柔和、自然谐调、余和爽净具有清雅、协调的香气，入口甜绵，香味协调，醇厚爽冽，尾净香长的酒体更加凸现，彰显美酒配佳肴的绝妙。

2、菜点典型形态示范



冰镇鲜笋制作技术规范

1 范围

本标准规定了冰镇鲜笋的术语和定义，原辅料要求、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/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，加入不同的种类酒制作菜肴的方法。其主要表现在烹饪工艺流程中的烹调前的酒入肴、烹调中的酒入肴和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 中国酒城·名酒宴

中国酒城·名酒宴是根据酒入肴和餐配酒的原理，按照宴席规格，传承创新设计的一款现代宴席。中国

酒城是 2019 年 3 月 25 日，在第十三届中国国际酒业博览会开幕式上，中国轻工业联合会、中国酒业协会正式授予泸州“中国酒城”称号，故名“中国酒城·名酒宴”。

3.5 冰镇鲜笋

是以新鲜的嫩笋尖、芦笋为主料，采用冰镇及浸泡方法烹制而成。是一道运用冷菜制作，用于宴席中的主菜或头菜菜肴。

3.6 冰镇

是古代长期储存食物的一种方法。现多用于菜品保鲜、杀菌以及菜品的装饰。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

鲜笋尖 200g、芦笋 100g、柠檬 100g、小蕃茄 50g、白酒 100g、酱油 10g、芥末 10g、味精 5g、盐 3g、鲜小米辣 10g、姜蒜米 5g，饮用水 400g。

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。Gcf

4.2.2 鲜笋 选用泸州地区春夏秋刚出土的新鲜鞭笋的嫩茎或嫩芽，长 10cm 至 15cm、直径为 1cm 至 2.5cm。

4.2.3 芦笋 选用长 7cm、直径为 1cm 的新鲜芦笋

4.2.4 白酒 泸州地区生产的 50 度小曲清香型白酒

4.2.5 酱油 泸州先市酱油

5 制作工艺

5.1.1 将鲜笋尖、芦笋、柠檬、小蕃茄果洗净待用。

5.1.2 选略粗鲜笋 4 根对破、切成长 5cm 至 6cm 的节；余下的均切成长 7cm、宽 1cm、厚 0.2cm 的片；芦笋切成 5cm 的节；柠檬切成直径为 6cm、厚为 0.3 半圆形。小蕃茄对破待用。

5.1.3 小米辣切成颗粒放入味精、酱油、姜蒜米调成味碟；芥末膏加入酱油调成味碟。

5.1.4 取锅烧水，烧沸后将鲜笋、芦笋入沸水中焯水 1 分钟后，迅速放入冰冻的饮用水中、加白酒浸泡 1 小时后取出。

5.1.5 取一圆盘将薄形笋片依次摆入盘呈菊花形瓣，正中用小蕃茄点缀。将盘插在冰碗侧边装饰在冰盘里。再将笋、芦笋插入冰碗中，用柠檬、小蕃茄装饰点缀。配上芥末蘸碟即可。

6 感观及味感

脆嫩清香，果蔬兼备，风味独特，形态生动，味型多样。

7 味型

芥末味型

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 过水注意原料时间把控，过水后马上用冰水浸泡，才能达到脆度。

8.3 焯水和浸泡时切不宜放盐。

8.4 各种原料焯水要分开。

8.5 宴席餐配酒有两种方式，一种是以整桌宴席多数菜品风味配酒，一种是以主宾的喜好配酒。本菜品宜选用泸州地区生产的清香型白酒
