

# LCX

团 体 标 准

T/LCX 016—2022

---

## 当归狮子头制作工艺技术规范

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 感观及味感 .....	3
7 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

当归狮子头是名酒宴中的二汤菜。泸州厨师借用“扬州狮子头”和“川菜狮子头”的名和型，结合泸州食材特点，创新出“泸州江团狮子头”、“小米狮子头”、“乌鸡狮子头”。凸现泸州最具代表性的三种食材。江团狮子头是突出泸州人对鱼的认知和“吃鱼不见鱼”的一种意境；小米狮子头突出泸州厨师对猪肥膘肉的处置，配以茨菇搭配，用高汤慢煨，使其鲜嫩味美，老少皆宜。泸州人喜食鸡肉，尤其喜欢乌骨鸡。泸州人吃鸡的方法和菜品很多，著名菜品有中国四大名鸡的泸州煮鸡系列菜品，泸州白坎鸡、泸州椒麻鸡片、泸州怪味鸡丝，有近百年的历史，流传至今。

当归狮子头是泸州人喜食的品种之一，其菜品质地细嫩，汤鲜味美，营养丰富。此菜具有泸菜“清鲜纯厚”的风味特色，突出原料的新鲜、讲究原料的本味，原汁原味，凸显菜品滋味清淡、鲜美、醇和浓郁，清鲜纯厚的风味，与酒质无色、清亮透明，清香纯正、清雅、协调的清香型白酒品鉴，使用餐者感受到清香型白酒的协调和谐、高雅、幽静、愉悦的境界。

## 2、菜点典型形态示范



# 当归狮子头制作工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了当归狮子头的术语和定义，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，加入不同香型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 中国酒城·名酒宴

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 当归狮子头

是以新鲜三线肉、乌鸡肉为主料，以马蹄、冬笋、虾仁、当归为辅料、运用团的技法成型，采用煨的烹制而成的一道汤菜肴。

### 3.6 每人每

行业俗语，即每个客人面前上一份，亦称位上。

## 4 配方和原辅料要求

### 4.1 配方

三线肉 200g、马蹄 20g、冬笋 20g、乌鸡肉 100g、虾仁 20g、新鲜当归 50g、姜 10g、葱 30g、水豆粉 3g、鸡蛋清 1 个、盐 5g、味精 2g、浓香型白酒 50g。

### 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 三线肉 选择新鲜的三线肉。

4.2.3 马蹄，选用新鲜脆甜马蹄；冬笋选择新鲜；乌鸡肉选择腿部肉。

4.2.4 当归 选用古蔺出产的新鲜味甜当归、直径为0.5cm，也可用于当归代替

## 5 制作工艺

### 5.1 预处理

5.1.1 三线肉去皮洗净，切成石榴米大小的颗粒待用。

5.1.2 将当归、冬笋、马蹄、虾仁、乌鸡肉洗净后分别切成与肉同样大小的颗粒待用。

5.1.3 把切好的肉粒、冬笋、马蹄、虾、乌鸡肉粒倒入盆内，加盐、浓香型白酒搅匀后，加入鸡蛋清、水淀粉继续向同一方向搅至上劲，待颗粒间相互附着时，将原料放在掌心中，在左右手中不停倒转，倒转成直径约 5cm 大小的圆球形状，俗称“狮子头”备用。

### 5.2 烹制装盘

取砂锅一个，下大骨汤、姜、葱，烧开、调至小火下狮子头烧开、打去浮沫煨制三小时取出放入炖盅中，另加入清汤，放一片绿色菜叶点缀，点燃酒精勺，炖盅置于酒精勺上即成。

## 6 感观及味感

汤清澈、咸鲜细嫩、质地松软，形整不烂。

## 7、味型

咸鲜味型

## 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 处理乌鸡肉时，用白酒去掉腥味。

8.3 做狮子头时用手左右倒转时间要够，使颗粒间相互附着紧实。

8.4 三线肉、乌鸡肉等原料一定要切成颗粒，不能斩或剁成粒。

8.5 几种辅料的规格要切成大小均匀的颗粒。

8.6 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