

LCX

团 体 标 准

T/LCX 017—2022

---

## 铁板红酒叉烧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

铁板红酒叉烧肉是属于名酒宴中的烤炸菜品，叉烧源于祖先最原始的用火熟食的方法，它是人类社会文明进步发展重要标志的里程碑。叉烧中的“叉”字，从烹饪角度讲；是一种穿食物的工具；叉烧就是将食物用叉叉起，放在明火或暗火中致熟原料的一种方法。这种方法一直沿袭了几十万年。上世纪粤菜的名菜叉烧乳猪、川菜的名菜烤酥方都是沿袭这种古老的烹饪方式制作而成的，直至今今天在少数民族地区和城市街边的烧烤店都还在用这种古老的烹调方法。其次叉烧在川菜中还有一种技法就是将原料入油锅中浸炸致熟，这种技术方式也称之为叉烧，如川菜名菜叉烧肉。随着社会科学技术的不断提高，炊具也在不断地升级换代，人们追求健康的理念也在不断增强。给叉烧赋予了新的、更广的内涵，铁板红酒叉烧肉就是传统与现代相结合的创意菜例。

铁板红酒叉烧肉原创者为中国烹饪大师、川菜烹饪大师桑治均之手。其菜品继承了传统味型的基本特征、保留了以猪肉为主料的传统选料风格。但在调味上又吸收了西餐的调味品元素，使其菜品风味更加舒适，在致熟原料上运用现代技术方法，是一道中式菜品，西式烹调的创新菜肴。该菜品肥而不腻，体现了川菜泸味的风味特色。特别与口味丰满，回味悠长的酱香型酒体配对，更显和谐，可达到一种绝妙的感觉。

## 2、菜点典型形态示范



# 铁板红酒叉烧肉工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了铁板红酒叉烧肉的术语和定义，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 铁板红酒叉烧肉

是以新鲜去皮三线猪肉为主料、以莲白为辅料；原料经码味、采用电烤箱烤制而成的一道热菜。

## 4 配方和原辅料要求

### 4.1 配方

猪去皮三线肉 500g、老姜 50g，大葱 50g，洋葱 50g、红酒 200g，酱油 10g，蚝油 20g、十三香 5g，叉烧酱 50g，盐 5g，莲白 100g，白糖 5g、醋 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 猪肉 选用在 6 至 8 个月农家饲养新鲜三钱肉。

4.2.3 葡萄酒 选用 14 度红葡萄酒。

4.2.4 叉烧酱 选用广东李锦记叉烧酱

## 5 制作工艺

### 5.1 预处理

5.1.1 先将肉洗净去皮，擦干水份切成长 5cm、宽 3cm、厚 3cm 的条。

5.1.2 老姜洗净切成片，大葱洗净切成长节，洋葱切成块拍破；莲白去叶柄后切成细丝

5.1.3 将肉条放入盆中，放入盐、叉烧酱，红酒，酱油，蚝油，十三香拌匀，再加入姜片，大葱，洋葱块反复拌匀，摊开放入冰箱静置 30 分钟，拣去姜片、大葱节、洋葱块，将肉条整理一下待用。

### 5.2 烹制装盘

5.2.1 用烧烤签将肉条穿上，烤盘刷净入烤箱预热至底火 180℃时，再将烤盘刷上色拉油炙盘，盘炙好后将肉条放入，再均匀刷上少许红酒，放入底火 180℃的烤箱中烤 20 分钟后取出。

5.2.2 将肉翻面，再次刷上少许红酒，放回 180℃的烤箱中继续烤 15 分钟，待肉条外面油润透红，质地酥香时，将肉取出摆在预热 100℃垫有锡箔纸的铁板边缘，中间放入拌好的糖醋白菜，取瓷盘一个放上木板再将铁板放在上面即可。

## 6 感观及味感

色泽红亮、肥而不腻、外酥内嫩、回味悠甜。

## 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 以热辐射烧烤而熟较为卫生，消费者容易接受。
  - 8.3 烤时主要采用底火。
  - 8.4 码味时、不要损伤原料的形态
  - 8.5 静置时，原料要摊开，不能堆放。
  - 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酱香型白酒。
-