

LCX

团 体 标 准

T/LCX 018—2022

香辣酱排制作工艺技术规范

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

香辣酱排是名酒宴中的大菜之一，具有浓郁的酱香味。是在川菜酱腌制品的基础上，通过二次加工烹制而成。酱腌制品在四川的家庭餐桌极为常见，但能登大雅之堂属少见。香辣酱排通过二次加工，创新了川菜酱腌风味能登大雅之堂的习俗。此菜具有川菜“醇浓并重、糊辣麻爽、辛香有度”的风味特色，是典型的味浓、味厚、味重的菜肴。

香辣酱排出自于中国烹饪大师桑治均之手。在腌制过程中特别注重原料的选择，改传统的三线肉条原料为精选猪排为原料；在腌制过程不断丰富腌制调味料，在传统腌制的基础上大胆使用酱香型白酒、冰糖等进行调味腌制；在运用上改传统的凉菜运用为热菜上运用。在热菜的调味中融入香辣味元素，使菜品紧贴市场。体现了川菜“适口者为珍”的调味理念。是一道以酱香型白酒为主体宴席佐菜的佳品热菜，也是一道富有竞争力的外卖菜肴。

2、菜点典型形态示范



香辣酱排制作工艺技术规范

1 范围

本标准规定了香辣酱排的术语和定义，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 香辣酱排

是以酱腌猪排为主料，以二荆条干红辣椒为辅料。采用炸、炒的烹制方法烹制而成。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

精排骨 5000g、甜面酱 500g、盐 100g、冰糖 100g、香料粉 15g、干辣椒节 100g、花椒 30g、葱 10g、姜 10g、蒜 20g、调和油 1000g（耗 30g）、酱香型白酒 300g、味精 10g、醪糟汁 100g。

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 猪排选肉厚均匀的中排。

4.2.3 干辣椒选用中辣的二荆条。

4.2.4 酱香型白酒 泸州地区出产的酱香型白酒

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 酱排制作。选本地猪肉精排，斩去脊骨、划成 1000g 至 1500g 重的块，洗净去掉杂质凉干。将冰糖溶化后加入酱香型白酒 150g、香料粉兑成好；盐、花椒 20g 放入锅中混合炒热。将汁均地抹在排骨上，再将炒热的盐、花椒均匀地搓揉在排骨上，放入缸中加盖腌制 6 天左右（中途翻缸一至二次）取出。挂在通风的地方吹 5 天左右。

5.1.2 用醪糟汁将甜面酱调匀后，均匀地抹在排骨上挂起晾 3 天左右晾干水分，再次将甜面酱调匀后第二次均匀地抹在排骨上挂起晾 3 天左右晾干水分，即成酱排。

5.2 烹制装盘

5.2.1 将酱排用温水浸泡 10 分钟后，用清水清洗干净，放入蒸笼中蒸 40 分钟后取出晾冷；取蒸熟的酱排 500g 斩成 4cm 的节待用。

5.2.2 炒锅烧热下油烧 150℃ 至即 5 成油温，将酱排浸炸至表面棕红，外酥香时捞起待用。

5.2.3 取一高脚酒杯，倒入酱香型白酒 150g，反扣于盘中待用。

5.2.4 取炒锅炙锅下油，烧至 120℃即成 4 成热，下干辣椒节、花椒、姜蒜一起，炒出香味，下炸制好的酱排，一同炒至入味、放入葱炒匀起锅装在高脚酒杯盘的周围即成。

6 感观及味感

色泽红亮，麻辣鲜香，醇浓并重、酒香浓郁。

7、味型

麻辣味型

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 二次加工时，酱排骨的腌味要处理干净。

8.3 在收炸过程中要把握好火候、炸至棕红色时应迅速捞出。

8.4 采用保鲜储存时，需把排骨多吹一天。

8.5 反扣酒杯时，动作要快，酒杯要紧贴盘底，以防杯中泄出。

6 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。
