

LCX

团 体 标 准

T/ LCX020—2022

口蘑羊肉煲制作工艺技术规范

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。

引 言

1、菜点源流

口蘑自然生长在内蒙古草原上的一种白色伞菌，属野生蘑菇，一般生长在有羊骨或羊粪的地方，味道异常鲜美。随着科技的进步，泸州菌农通过培训，进口蘑菇菌丝进行种植获得成功。口蘑的生长离不开牛羊粪。口蘑与羊肉相结合，用广东粤菜煲汤的烹饪技法，来保持菜肴滚烫的口感，一滚当三鲜，保持菜肴的鲜美。中国烹饪大师桑治均，所创的“口蘑羊肉煲”就是运用这个原理，借鉴粤菜煲汤的烹饪技法，在调味上凸显泸菜泸味酸辣风味特色和酒入肴的烹饪技法，达到避燥增香增鲜的目的，彰显本土擅用泡姜、泡辣椒调味的烹饪风格。

口蘑羊肉煲，选料朴实无华、荤素搭配、营养丰富、口感酸辣醇和，既可佐酒，又可佐餐，是一道冬季富有地方风味特色的美味佳肴，在名酒宴中作为大菜使用，菜肴味浓、味厚、味重的特点，与浓香型白酒配对品鉴，彰显酒体窖香浓郁，口味丰满，入口甜绵爽净，纯正协调，余味悠长，使用餐者心旷神怡，心情愉悦的境界。

2. 菜点典型形态示范



口蘑羊肉煲制作工艺技术规范

1 范围

本标准规定了口蘑羊肉煲的术语和定义、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 4927 啤酒

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 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 口蘑羊肉煲

选用本地散养的黑山羊为主料，以本地种植的鲜口蘑及泡菜为辅料，经氽、爆、烧加工后，再采用烧、焖的烹饪方法烹制而成的一道热菜。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

新鲜带皮羊排750g，口蘑300g，仔姜50g，泡辣椒50g、泡姜50g，泡萝卜50g，泡豇豆50g，食盐3g、鸡精5g，老姜20g，大葱100g，化猪油50g，化羊油30g、古蔺五香草50g、小清香型白酒50g、香菜10g。

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 羊排 选用合江或古蔺散养的带皮黑山羊羊排，育龄在10个月左右。

4.2.3 酒入肴 泸州生产的60度白酒，并符合 GB/T 4927-2008 标准要求。

4.2.4 泡菜 选用自制硬度强的泡菜，泡制时间在5至10个月最佳。

4.2.5 口菇 选择新鲜大小均匀的口蘑

5 制作工艺

5.1 将羊排洗净、漂去血污，放入冷水锅中，加入白酒30g烧沸，氽尽血液捞出晾冷，改刀成长3cm、宽3cm厚2cm的方块。

5.2 仔姜、泡姜、泡萝卜切成梳子背；泡辣椒去籽、去蒂切成3cm的节；泡豇豆切成3cm的节。口蘑去菌柄洗净。

5.3 锅置于旺火上，放入化猪油、化羊油烧至120℃，将羊肉、老姜放入爆炒（途中放入食盐）、烹入白酒，炒至刚亮油、速下仔姜、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、泡红辣椒炒香出色掺入饮用水，放入五香草，旺火烧沸。再改用小火烧1小时左右，再下口蘑烧5分钟，端离火口。

5.4 取煲锅一口，将仔姜、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、泡红辣椒取出垫底，羊排整齐地放在上面，将口蘑围在边缘，灌入原汤，再将煲锅置于小火上加盖焖5分钟，取盖撒上香菜节即成。

6 感官及味感

形态大方、质软鲜香、酸辣醇和、泡菜味浓。

7、味型

泡菜味型

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 白酒需分两次加入，去膻味的效果最佳。

8.3 掺水时一定要一次性加足。。

8.4 烧时先采用旺火，再改用小火；焖时用小火；烹制以质地软为度。

8.5 食用温度建议在70℃左右最佳。

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浓香型白酒
