

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 11—2018

叉椒回锅肉工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

泸州市质量技术监督局 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.....	1
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

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。

本标准由泸州市商务局提出并归口。

本标准由泸州市质量技术监督局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸县餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸县南鑫饭店。

本标准主要起草人：王其跃、桑治均、代应林、石自彬、徐光华、薛盛彬。

引 言

1、菜点源流

叉椒，是将鲜嫩的青、紫红辣椒放入干锅里加热并用锅铲不停翻炒至青、红椒起虎皮色，并发出劈里啪啦清脆的爆声时，滴入少量的菜油，让其加快爆裂速度，入食盐调味，再用锅铲背不停地碾压，将其撵烂成三半两块，似断非断而得名。

叉椒回锅肉是泸州经典地标菜品，广泛流传于我市民间乡村，尤以我市的泸县最为有名，曾被《四川烹饪》杂志登载报道。叉椒回锅肉，不用豆瓣、甜面酱、酱油、白糖等进行调味，突出其本味，烹调方法简单易学。有学者认为，叉椒回锅肉其历史早于以豆瓣为主的回锅肉或生爆盐煎肉，并指出现在的回锅肉和盐煎肉是在叉椒回锅肉的基础上发展和丰富而来的。

2、菜点典型形态示范



叉椒回锅肉工艺技术规范

1 范围

本标准规定了叉椒回锅肉的定义和术语、原料要求、配方、制作工艺、装盘及感官要求。
本标准适用于泸州市行政区域内叉椒回锅肉的加工制作。

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 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，属于学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

泸州叉椒回锅肉

是以猪的二刀肉为主料，以本地出产的尖青椒为辅料，运用熟炒技法烹制而成一道热菜。

3.3

二刀肉

又称座臀肉、座墩肉。是从猪的臀部切割下来的第二块肉，位于猪臀中部，是川菜烹饪的常用原料。

3.4

保肋肉

又称腹肋肉。位于猪的肋部，不带骨。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

二刀肉500g, 尖青椒200g, 菜籽油75g, 料酒10g, 盐3.5g。

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 5749、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 选择新鲜二刀肉, 也可用猪的保肋肉代替。

4.2.3 辣椒以泸州尖青椒为宜, 皮薄辣味呈中性最好。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将生二刀肉烧毛刮洗干净, 清洗后放入冷水锅中煮至刚熟捞出, 冷后切成长 5.5cm, 宽 4cm, 厚 0.3cm 的片状待用。

5.1.2 将菜籽油倒入锅内, 炼熟倒入油盆中, 待用。

5.1.3 尖青椒去蒂, 洗净, 将锅洗净, 放在中火上烧热, 下青红椒在锅煸炒, 煸炒至辣椒皮带褐色(俗称虎皮色)时, 用锅铲背用力不停地下碾压, 直至把尖青椒碾烂, 下盐 2.5g、下菜籽油 25g, 爆炒起锅, 盛入皿具内待用。

5.2 烹制装盘

锅烧热, 加熟油50g, 用旺火烧至160℃, 下切好的二刀肉进行爆炒, 烹入料酒爆至呈灯盏窝形, 放盐翻炒出油滋香味时, 再下碾烂的尖青椒, 继续翻炒均匀后, 起锅装入圆盘内即成。

6 感官及味感

咸鲜清香, 鲜辣不燥, 肉香微辣, 肥而不腻。

7 注意事项

7.1 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。

7.2 青红椒要先进行干煎后呈虎皮色, 再放油, 一定要碾压烂。

7.3 煮肉以刚熟为度。