

ICS

# DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 12—2018

## 泸州魔芋烧鸭工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

## 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、泸州市职业技术学校、泸州王氏大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、毛永康、桑治均、代应林、石自彬、徐光华。

# 引 言

## 1、菜点源流

魔芋烧鸭是四川名菜，但泸州魔芋烧鸭又别具一格，属传统“大河帮”风味，是流传广泛的泸菜代表性菜品。泸州魔芋烧鸭属于重泡姜、泡辣椒的家常味型，是泸菜大众化菜肴的典型代表。

1986年，北京晚报一篇《磨芋鸭子满口鲜》的报道，让泸州魔芋鸭子在京城一举成名，成为与北京烤鸭齐名的名菜。1990年亚运会期间，北京晚报再一次刊登北京名餐馆的招牌菜，介绍给各国参赛的运动员，各国朋友，泸州魔芋鸭子也登载其中。“魔芋”生长在川南古蔺、叙永山区，果实类似红薯，去皮晒干磨成粉加水熬制成糊状，冷却后便成“磨芋豆腐”。一两干魔芋粉便可制成五斤“魔芋豆腐”，当地老百姓传说是山神施用的魔法，亦称为“鬼豆腐”。魔芋烧鸡随鸡味、烧鸭随鸭味、烧鱼随鱼味，清香可口，老少适宜。杨尚昆、余秋里、张爱萍等党和国家领导同志多次光临泸州酒家品尝泸州魔芋烧鸭，并欣然命笔题词“美酒佳肴，乡亲香味”。

## 2、菜点典型形态示范



# 泸州魔芋烧鸭工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了泸州魔芋烧鸭的术语和定义、原料要求、配方、制作工艺和注意事项等要求。  
本标准适用于泸州市行政区域内魔芋烧鸭的加工烹制。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

NY/T2981 绿色食品 魔芋及其制品

DB5105/T 3 泸州泡姜工艺技术规范

DB5105/T 4 泸州泡海椒工艺技术规范

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

#### 泸州魔芋烧鸭

是以本地仔麻鸭和魔芋为主料，精选本地调料，以烧为主制作而成的一道极具家常风味的经典热菜。

### 3.3

#### 魔芋

又称魔芋豆腐，是将植物魔芋干片磨成粉后，加入米粉、食用碱液熬制而成的加工制品，具有一定保健作用。

## 4 配方和原辅料要求

#### 4.1 配方

净仔鸭600g, 仔姜20g、魔芋400g、蒜苗10g、熟菜籽油75g、醪糟汁20g、豌豆豆粉20g、食盐8g、小红辣椒10g、酱油10g、料酒10g、胡椒末1g、泸州豆瓣酱30g、泡椒30g、泡姜30g、猪油50g、花椒粒1g、鲜汤1500 g。

注：以一份为标准，供10—12人品用。

#### 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 宜选用本地麻仔鸭，育龄控制在在 90 天左右，麻仔鸭应去四大骨带小骨。
- 4.2.3 魔芋，应符合 NY/T2981 要求，以泸州古叙生产的魔芋干片加工制作的为最佳。
- 4.2.4 仔姜，以泸州牛滩出产的新鲜仔姜为宜，也可用其它仔姜代替。
- 4.2.5 豆瓣，建议选用泸州生产的泸州豆瓣酱。
- 4.2.6 泡姜、泡海椒应符合 DB5105/T 3、DB5105/T 4 要求。
- 4.2.7 菜籽油，本土生产的菜籽油最佳，也可采用其它植物油代替。

### 5 工艺流程

#### 5.1 预处理

- 5.1.1 将鸭洗净后，宰成长 4.5cm、宽 1cm 的条块待用。
- 5.1.2 将魔芋块 400g 切成长 3.5cm、宽 0.6cm 的魔芋条，下冷水锅加盐 5g 烧沸焯去碱味后，放入清水中浸漂待用。
- 5.1.3 将泡姜切成末，豆瓣、泡辣椒剁细，蒜苗切成马耳朵形，小红椒切成滚刀块，仔姜切成长 3 cm、宽 0.7 cm、厚 0.2 cm 的片，待用。

#### 5.2 烹制装盘

锅置于旺火上，放熟菜籽油烧至150℃时下鸭块、花椒颗粒、食盐、将鸭条爆干水分后，烹入料酒、醪糟汁后，下猪油、剁细豆瓣、剁细泡辣椒，泡姜，炒香上色后掺入鲜汤，下酱油、胡椒粉、放入鸭块烧沸后，放入魔芋烧30分钟后，待鸭块耙软，再下仔姜块、小红辣椒继续烧2分钟左右，魔芋入味时，用水豆粉收汁、亮油，放蒜苗，装入窝盘即成。

### 6 感官及味感

色泽红亮、咸鲜微辣、肉香味浓、质地耙软。

### 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 要突出泡椒、泡姜的味道。
- 7.3 勾芡时，不宜过浓或过清，以免影响菜肴的感官质量。
- 7.4 爆鸭时以爆干水分度。