

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

泸州白坎鸡工艺技术规范

（报批稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

泸州市市场监督管理局 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。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市商务局归口。

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、泸菜大师创新工作室、泸职校中餐工作室。

本标准主要起草人：毛永康、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流

泸州白坎鸡，按《泸州市商业志》记载（1993年出版），泸州白坎鸡早在上世纪三十年代就名列“中国四大名鸡”，居泸州煮鸡系列菜品之首，以“质地细嫩、咸鲜爽口，色泽乳白”而著称。它主要用于高档筵席凉菜之中。它无辣无麻、无酸无甜，突出菜品的原汁原味、本味咸鲜的风格，因其菜式感官皮微黄、肉质白故称白坎鸡。

泸州白坎鸡的技艺及其风味特征，由于历史的变迁，已经失传多年，甚至在民间、在行业之中往往把白坎鸡、凉拌鸡、红油鸡块、麻辣鸡块混为一谈，大大失去了泸州白坎鸡原有的原汁原味突出风格的本味特征。泸州白坎鸡选料严格、煮法讲究、取料严谨、成型大方、调味细腻，是泸菜泸味凉菜中的经典菜品。

2、菜点典型形态示范



泸州白坎鸡工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州白坎鸡的术语和定义、配方、原辅料、工艺流程、感官以及注意事项等要求。

本标准适用于泸州市行政区域内白坎鸡的加工烹制。

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/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

白坎鸡

白坎鸡是选用本地黄羽白皮仔公鸡，整理干净、冷水入锅、加入香叶、胡椒等香料烧沸后用微火煮至八成熟，入原汤浸泡20分钟至熟。再用冷开水浸泡冷透，经刀工成型、调味、运用淋的烹调技法烹制而成。

3.3

三叠水

菜肴的一种传统装盘形式，多用于冷菜。具体操作：先取菜肴的片（或块、条），按顺序摆成两行，然后再在两行中部覆盖一行即成。要求刀工处理时注意厚薄均匀，长短一致，并按刀口等距排列，整齐入盘。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

散养黄羽白皮仔公鸡，重量在 1500 至 2000g，老姜 30g，花椒 1g，芝麻油 5g，食用盐 2g、味精 1g，鸡汤 50g，大葱 20g，料酒 50g、胡椒粒 1g，月桂叶（香叶）1 张、草果 1 个、生活饮用水。

4.2 原料要求

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 鸡选择毛羽光亮，育龄在六个月左右散养黄羽白皮仔公鸡。符合无公害标准要求。

4.2.3 生活饮用水 符合GB5749要求

4.2.4 食用盐 符合GB2721要求

4.2.5 味精 符合GB2720—2015要求

4.2.6 月桂叶（四川称香叶）符合GB/T 3087—2013要求

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 鸡杀后血放净，用 70 度左右的水温烫去鸡毛，用手搓去或用火燎去表皮绒毛，从腹部至肛门之间开膛取出内脏，用清水洗净。

5.1.2 取调味器皿一个，放入盐、味精、煮鸡原汤略带一点鸡油，调匀成咸鲜味汁待用。

5.2 煮制装盘

5.2.1 鸡入冷水锅中，背朝上水淹过鸡背，放入老姜，大葱，胡椒，花椒、料酒，香叶、草果煮沸打去浮沫。改小火保持沸而不腾煮 10 分钟后，将鸡翻转背朝锅底继续煮至（煮的过程中将鸡腔内的汤汁倒出 2 次）八成熟时抬离火口，用原汁浸泡 20 分钟以刚熟为度。捞出放入冷开水中冷透、取出晾干、全身刷上香油。

5.2.2 取煮熟鸡肉（带骨鸡的尾椎骨肉或鸡背骨肉）200g，用刀身将鸡块轻轻地微拍，修整齐，宰成长 3 cm、宽 2 cm 的一字条，将宰成的鸡条分成三份排列整齐后，先用两份装入盘中平行垫底，第三份覆盖在两行的中间呈三叠水形。

5.2.3 将咸鲜味汁淋在鸡上，撒上葱花即成。

6 感官及味感

皮泽浅黄、肉质细嫩、本味突出、咸鲜爽口。

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 煮鸡时须用小火，煮至八成熟用原汤淹没浸泡至熟。

7.3 鸡煮熟捞出后应迅速进行降温。

7.4 调味时应突出本味咸鲜。
