

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

白马鸡汤工艺技术规范

（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。

本标准由泸州市市场监督管理局批准。

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、泸菜大师创新工作室、泸职校盘中餐工作室、四川潘师傅饮食文化有限公司。

本标准主要起草人：潘德辉、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流：

白马鸡汤，相传始创于清乾隆四十八年（即 1783 年），由泸县新路口场人刘明清在泸州川江 36 号码头开店所创；1924 年刘氏家族第四代传承人刘宗清借地名取鸡汤为“白马鸡汤”。抗战时期，抗日名将冯玉祥将军对白马鸡汤赞赏有加，曾豪言到“待我驱走日寇，再来喝你的白马鸡汤”，由此白马鸡汤享誉四方。

白马鸡汤 200 多年来，一直延续选料严格，制作精细的传统工艺，始终恪守鸡汤汤面淡黄，汤鲜肉烂的风味特征。按史料记载，刘氏第三代在蘸料上进行过一次改进，推出了两种味型的蘸食风格，流传至今。白马鸡汤的第五代传人潘德辉先生勇于开拓进取，实现了白马鸡汤从乡镇走向城市的跨越。

2、菜点典型形态示范



白马鸡汤工艺技术规范

1 范围

本标准规定了白马鸡汤的术语和定义、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马鸡汤的加工烹制。

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

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

白马鸡汤

以乌骨鸡为主料，经加工处理成形后的鸡块在旺火锅中爆炒后，加入饮用水烧沸、打去浮沫。放入香料袋用小火煨制而成的特色汤菜。

3.3 熟鸡油

是指生的鸡油经过炼制后的鸡油

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

散养净土公鸡 5kg 老姜 150g、青花椒 50g、胡椒 20g、熟鸡油 300g、食用盐 8g、红油 20g、酱油 70g、饮用水 10kg。

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 鸡，四川山地乌骨鸡，外表嘴壳、皮、脚呈乌黑色，育龄在八个月左右、重量在 2.25kg 至 3kg 的公鸡。

4.2.3 鸡油，色泽橙黄、新鲜纯正，无异味，熟鸡油。

4.2.4 选择四川金阳出产的干青花椒最佳。

4.2.5 酱油（泸州先市酱油）符合 GB2717—2018 要求

4.2.6 4.2.6 食用盐 符合 GB2721 要求

4.2.7 新制微辣红油最佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将鸡杀后,经整理、洗净的公鸡，滴净血水，宰成 6cm×3cm 重量 50g 的块状。用盐 5g 码味 15 分钟待用

5.1.2 将锅烧热至近 100℃，倒入熟鸡油 300g 待油温烧至 120℃至 150℃下老姜，炒制金黄色时，下青花椒炒香后，把花椒、老姜捞出与胡椒一起装入料袋中，作香料袋待用。

5.2 烹制装盘

将锅中余下的鸡油烧至 150℃时，下鸡块爆炒至鸡肉变为白色，掺入饮用水 10kg 用旺火烧开，打去浮沫。放入香料袋继续加热 30 分钟后，盛入砂锅中。移置于小火上，让汤保持在沸而不腾的状态下，煨至 2—3 小时时，待鸡肉骨肉分离关火。去掉香料袋出锅。将鸡肉 500g，汤 1500g，盐 3g 分别装入汤盆中，配上酱油蘸碟和红油味蘸碟即成。

6 感官及味感

表色淡黄、咸鲜肉香、汤清不浑、鸡肉离骨。

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 鸡要选择散养的四川山地乌骨公鸡。

7.3 煨汤的老姜和花椒一定要进行炒制。

7.4 锅应选择砂锅。

7.5 煨汤时应保持汤锅沸而不腾，用小火慢煨。
