

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

泸州素椒杂酱面工艺技术规范

（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。

本标准主要起草人：吴治富、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流

泸州素椒杂酱面是由泸州香油素面演变而成，“素”是指用芝麻油；“椒”指红油辣椒。作为面食制品中的面条系列，多数都离不开采用猪油调味或用猪油来滋润面条，泸州素椒杂酱采用以芝麻油来实现这一目的。

泸州素椒杂酱面采用了芝麻酱、香油、泸州芽菜等 14 种调味品，特点浓稠、鲜香、味厚。有“干箠”和“扎水”之分。干箠是指捞面时需捞干一些；“扎水”是指略带一点面汤。调味时（俗称“打底板”），调料用量大，上桌时面碗中略带面汤。上个世纪，泸州素椒杂酱面曾经风靡一时，是泸州传统面食的经典品牌。目前，泸州素椒杂酱面经营者为数不多，究其原因：一是技术性层面出现了严重的偏差，导致把干扎面与泸州素椒杂酱面混为一谈；二是经营者认为调料多、成本高，利润较薄，准备工作繁琐。

2、菜点典型形态示范



泸州素椒杂酱面工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州素椒杂酱面的术语和定义、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素椒杂酱面的加工烹制。

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

泸州素椒杂酱面

泸州素椒杂酱面选用泸州生产的碱性水面为主料，以芝麻酱、香油为主要调料，配以泸州芽菜、花生米、红油辣椒、醋、肉臊等多种调味品，运用煮制的烹调方法而成的一种地方风味名小吃。

4 配方和原辅料要求

4.1 主（原）料：泸州本地产的细形碱性水面 1000g。

4.2 辅（配）料：前夹肥瘦鲜肉 250g，化猪油 150g，泸州甜面酱 40g

4.3 调料：芝麻酱 50g，芝麻油 70g、酱油 150g，护国醋 30g，味精 10g，蒜泥 50g，姜汁 30g，泸州芽菜 50g，熟碎花生米 20g，花椒面 4g，熟芝麻 20g；红油海椒 50g，小香葱 25g，姜末 20g，熟菜油 10g，豌豆尖 50g，饮用水。

4.4 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 12729.1 的规定。

4.5 饮用水 符合 GB5749 规定要求

4.6 芝麻油 符合 GB/T 8233—2018 规定要求

4.7 芝麻酱菜 符合SB/T10260—1996 规定要求

4.8 味精 符合GB 2720—2015 规定要求

4.9 甜面酱 符合SB/T10308—1999 规定要求

4.10 酱（先市酱油）酱油（先市酱油）符合 GB2717 要求

4.11 醋（泸州护国陈醋）符合GB2719-2018要求

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 前夹鲜肉去皮洗净，切成黄豆大的颗粒待用。

5.1.2 泸州芽菜去老筋后洗净，剁成细末待用。

5.2 制臊

5.2.1 锅置于旺火上、炙锅后，放入化猪油烧至 5 成热下肉粒煸炒，炒至肉粒吐油时放入姜末及酱油 10 克炒至上色，改用中火速下泸州甜面酱进行煸炒，炒香上色后加入鲜汤 250g 烧至肉粒回软、亮油起锅，将肉粒与油脂分开盛装。油脂俗称“臊子油”、肉粒又俗称“臊子”待用。

5.2.2 锅洗净烧热后，放入细颗粒芽菜煸干水汽后、加熟菜油炒香盛入容器中待用。

5.3 煮制装碗

5.3.1 定味

取碗 10 个，臊子油，芝麻油，芝麻酱，红油海椒，酱油，护国醋、蒜泥水，姜汁水，芽菜，熟碎花生米，花椒面，熟芝麻，味精，小香葱，分匀放在 10 个碗中。

5.3.2 煮面

用旺火将水烧沸后，把面条抖撒，放入沸水锅中煮沸，待面条煮熟、滑润时，放入豌豆尖煮至断生后，速将面条与豌豆尖一起捞入调味料的碗中，再将杂酱臊勺在面条上即成。

5 感官及味感

色泽棕红，咸鲜香辣，酱香味浓，面条软滑。

6 注意事项

6.1 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。

- 6.2 制臊放入甜面酱时，需改用中小火，避免臊子炒糊。
 - 6.3 调味时应掌握好各种调料的比例。
 - 6.4 煮面时水要多，水要沸，捞面时不宜沥干、略带面汤。
-