

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

荤豆花工艺技术规范

（送审稿）

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.....	2
5 工艺流程.....	2
5.1 预处理.....	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、泸职校中餐工作室、叙永县餐饮行业协会。

本标准主要起草人：李兴广、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流：

荤豆花，它源于川黔边区人们的生活实践，亦称“一锅熟”，是由传统的素豆花演变而来。在川南民间，人们习惯使用酸菜煮豆花，加入些许猪瘦肉片和一些时令食材（如菌类、番茄、鲜笋等）等合煮，其汤汁咸鲜微酸、味醇，荤素相容、豆花细嫩绵扎。它既可直接食用，又可通过蘸食方式经二次调味食用，因加入木姜菜，风格独特，回味悠长。

荤豆花是泸州民间传统特色菜肴，其中江门荤豆花最具代表性，上世纪九十年代就形成了川南最早的荤豆花近条街。“江门荤豆花传统技艺”2012年被泸州市人民政府评为第二批非物质文化遗产名录，2019年1月被四川省人民政府评为第五批非物质文化遗产名录。

2、菜点典型形态示范



荤豆花工艺技术规范

1 范围

本标准规定了荤豆花的术语和定义、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荤豆花的加工烹制。

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

荤豆花

荤豆花以豆花、酸菜、肉片为主料，以冬笋、蘑菇、番茄等时令蔬菜为辅料，运用炒和煮相结合的方式，烹制而成的特色汤菜。

3.3

酸菜

以泸州俗称的包包菜为原料，经划破、晾晒、洗涤、晾干后，放入老盐水坛中密封泡制80天而成。

3.4

木姜菜

又名川滇香，蒿草本植物，具有独特的香味又有去腥增香的作用，主要分布于川南。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方（以十人量）

豆花1000g, 夹心肉200g, 酸菜150g, 鲜笋100g, 蕃茄50g, 香菇100g, 花椒2g、食用胡椒1g, 盐3g、味精2g、化猪油100g, 猪骨头鲜汤2Kg, 老姜10g、大葱25g。

4.2 蘸料

基本搭配：糊辣椒、糍粑辣椒、自榨生菜籽油、木姜菜、木姜油、小葱、食用盐、味精、酱油等。

根据口味不同还可加入碎熟花生、熟芝麻碎粒、蒜米。

4.3 原辅料要求

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

4.3.2 饮用水 符合 GB5749 规定要求

4.3.3 食用盐 符合 GB2721 规定要求

4.3.4 豆花, 应色白味正、入口绵扎、细嫩滑口、形态完整。

4.3.5 酸菜, 泡制在 80 天以上, 色泽微黄, 鲜香味酸, 质地脆嫩。

4.3.6 选择去皮前夹肥瘦相连的猪肉。

4.3.7 木姜菜. 选择泸州野生生长草本型木姜菜的嫩尖或嫩叶部分。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 酸菜洗净后, 去掉筋络部分, 将酸菜的茎和叶柄片成长 3cm、宽 2cm、厚 0.2cm 的片, 叶切成长 1cm 的节; 猪肉切成长 4cm、宽 3cm、厚 0.2cm 的片; 鲜笋切成长 3cm, 厚 0.2cm 的片; 蕃茄去皮切成厚 0.3cm 的片; 香菇片成 0.2cm 的片待用。

5.1.2 熟花生捣碎成半米粒形、熟芝麻捣成细末、香葱切成葱花、木姜菜切细、老姜去皮切成片, 待用。

5.1.3 朝天辣椒放入锅中, 用中火煸至表皮微糊熟后, 放入石窝中舂成茸（俗称糍粑辣椒）, 待用。

5.2 烹制装盘

取锅炙锅后, 放化猪油烧至 70℃放入姜片、肉片、花椒葱段炒香, 下酸菜、笋片、香菇炒出香味。加入骨头鲜汤烧沸后, 及时打去浮沫, 加食用盐、胡椒, 汤煮至微黄。将沥干窖水后的豆花, 放入锅中烧沸, 煮至豆花热烫, 再放入蕃茄片煮沸后装入大汤盆内成菜。

6 感官及味感

咸鲜微酸、汤味香浓、细嫩绵扎、风味独特。

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 豆花下锅前应滤干窖水，保持形态完整（长约10cm）。
 - 7.3 整个制作过程始终采用中火，豆花要煮至热烫。
 - 7.4 烹制时酸菜一定需炒出香味。
 - 7.5 食用时，冬天尽可能采用保温方法，温度保持在60℃左右。
-