

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

卤鸭子工艺技术规范

（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.....	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、泸职校盘中餐工作室、四川老卤匠食品有限公司。

本标准主要起草人：刘涅兵、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流

在传统的烹饪典籍中，卤这种技法分为南北两派，并有“南卤北酱”的说法，卤水与酱汤，本质都是制作中餐菜肴时所需的调味汤料。《川菜烹饪事典》对卤的描述是：将经加工处理的大块成整形或整形原料放入卤水锅中加热煮熟入味的一种烹制方法。成菜特点色泽美观，香味醇厚，烂软适口。在川菜中卤又有红卤和白卤之分。红卤重色，成品色泽红亮；白卤重本味，成品色泽淡雅。卤的技法渊源流长，而各地风味各异。

泸菜传统技艺的“卤汤”，香料有40余种，经精心配方，炼制而成的“卤汤”循环使用，使卤制品独具风味。其制作过程包含：择水(深井水)、养水、制水、配料、制汤、打签、去腥、下糖色、观汤、察色、闻香等十余道工序。在卤鸭子系列中，尤以老卤匠肖鸭子在红卤菜肴中独树一帜，独领风骚。2013年4月列入泸州市人民政府第四批非物质文化遗产名录。

2、菜点典型形态示范



卤鸭子工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州市卤鸭子的术语和定义、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卤鸭子的加工烹制。

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

卤鸭子

是以散放的土鸭为主料，使用百年循环卤汤，经加工处理净的鸭放入多种香料配制的卤汤中，加热卤熟入味制作而成，具有色泽棕黄、鲜香醇厚、质地细嫩、风味别致的地方特色卤菜。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

4.1.1 主（原）料：农村放养的土鸭 10 只。

4.1.2 辅（配料）：新鲜猪大骨 200g、鸡架骨 1000g；饮用水 25Kg、老姜 500g、冰糖 750g。

4.1.3 香料：老卤水 10Kg、草果 50 g、八角 30 g、小茴香 50 g 丁香 5、桂皮 30 g、陈皮 30 g、山奈 30 g、等 40 余种香料。

4.1.4 调料：花椒粉 60g、辣椒面 500g、味精 10g、白砂糖 50 g、食用盐 50g。

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 5749、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 饮用水 符合 GB5749 规定要求

4.2.3 鸭（母鸭），选用田间散养的四川麻鸭、俗称麻鸭，体格较小、羽毛紧密、呈麻褐色。育龄在 6 个月、重量在 2000g 左右，符合无公害标准要求。

4.2.4 陈年卤水，无异味、鲜香醇厚、10 年以上最佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将活鸭进行宰杀，放血、去毛后洗净，并去除内脏，滴净血水。

5.1.2 在鸭子的前胸两侧和大腿两侧的特殊位置用专制刀具进行开口 1.5cm-2cm，并上盐进行腌制 5 小时。

5.2 制卤水

5.2.1 先将香料洗净后晾干打成粉末用沙布包好待用。

5.2.2 将鸡架、猪大骨放入 25 kg 清水中，用旺火烧开，除去血沫，放入老姜，改小火煨 4 小时后，待鸡架煮烂捞出，打去渣质，得汤 20 kg 倒入直桶圆形卤锅中，再将老卤水倒入卤锅中放入食用盐制成卤水待用。

5.2.3 炒锅洗净，置于中火上，放入菜籽油（炼熟）100 g，冰糖炒成焦糖化，加入开水 500g 制成糖色倒入容器中待用。

5.3 卤制

5.3.1 将制好的卤水用旺火烧沸，把备用好的香料包下入锅里，并用竹杆搅动卤汤调匀后，再把腌制好的鸭子放入锅中。

5.3.2 当卤水温度达到 80-85℃ 左右开始“打签”。用竹签子在鸭子前胸两侧和后腿两侧打入，每隔 8 分钟打一次，共计 4 次。在打签过程中，卤水烧沸后应随时打去浮沫，

5.3.3 在打签以后，卤水烧沸改小火，把备好的糖色、白砂糖、食用盐放入锅中，进行调味，继续卤至 1 小时上色；再次放入白砂糖调味，使卤汤味咸、鲜、香兼备，卤至鸭香熟透后捞出晾冷即成。

6 感官及味感

色泽棕黄、富有弹性、鲜香醇厚、质地细嫩。

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 打签的部位一定要准确。
 - 7.3 卤制时注意火候，宜小火慢卤入味，掌握好软度。
 - 7.4 配干辣椒面、盐、味精碟。
-