

LCX

团 体 标 准

T/ LCX 013—2022

酒香肠头制作工艺技术规范

2021 - 2 - 10 发布

2022 - 5 - 10 实施

泸州市餐饮行业协会 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
6 感官及味感	3
7 味型	3
8 注意事项	3

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《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并归口。

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、四川省桑治均劳模和工匠人才创新工作室、泸州市桑治均（中式烹调）技能大师工作室、泸州市李智刚劳模大师和工匠人才创新工作室、泸州市万俊（中式烹调）技能大师工作室。

本标准主要起草人：李自文、王其跃、代应林、桑治均、李智刚，万俊。

引 言

1. 菜点源流

酒香肠头，是在川菜传统菜品炸班指的基础上创新而来。它是将原料通过酒入肴后，利用酒具有除异味，又能增加菜品香味的原理，以达到舒适口感的目的，展现泸菜泸味在技艺上不断探索、开拓、创新的进取精神。酒香肠头代表着泸菜泸味“香辛有度”的风味特色，菜品既传统、又时尚，是传统与现代相结合的创新菜肴。它出自于泸菜一代宗师毛树荣弟子李自文之手，川菜烹饪大师李自文先生，曾在上世纪90年代主厨北京泸州酒家、泸州饭店的代表之作，颇具盛名，酒香肠头是他的佐酒创新菜品之一。酒香肠头用料普通，技艺复杂精细，是将酒入肴与餐配酒融为一体，并以香辣风味呈现，非常适合中青年消费群体。

酒香肠头，香辣味、口感酥香，配以泸州口味丰满、入口绵甜爽净的浓香型白酒，在菜品微辣中感受浓香型白酒的酒体绵甜爽净、口味丰满中领略菜品香酥的魅力，体现泸菜“香辛有度”的风味特色，是一款佐酒好菜。

2. 菜点典型形态示范



酒香肠头制作技术规范

1 范围

本标准规定了酒香肠头的术语和定义，原料要求、制作工艺、酒入肴餐配酒、注意事项等技术要求。

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 10781.1 浓香型白酒

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 酒入肴

酒入肴是指在烹调加工或烹制过程中，按照成菜要求，加入不同种类的酒制作菜肴的方法。其主要表现在烹饪工艺流程中的烹调前的酒入肴、烹调中的酒入肴、烹调后的酒入肴三个方面。

3.3 餐配酒

餐配酒是一种文化、一种生活品质、一种消费理念。餐配酒是以菜为主体，围绕着整桌菜肴（或个菜）的风味特色配喝特定香型或对应香型的酒的一种喝酒方法。

3.4 酒香肠头

酒香肠头是以新鲜猪大肠中的肠头为主料，运用酒入肴的方法，采用氽、码味、旱蒸、炸、炒的烹调工艺烹制而成的一道热菜。

3.5 旱蒸

属蒸的范畴，是从清蒸派生出来的一种烹饪方法。原料入笼后只加调料不加汤汁，多数需加盖或用纸盖面。

3.6 肠头

猪的直肠与箭杆肠相连的中间部分，大约20—30cm长，行业上称为肠头。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

猪肠头750g（约3根）、熟菜油500g、食盐10g、酱油5g、食醋15g、老姜30g、面粉30g、细葱100g、花椒4g、醪糟汁50g、胡椒1g、料酒50g、味精1g、白糖2g、干辣椒30g、白酒20g、香油10g。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB2762、GB2763、GB/T12729.1 的规定。

4.2.2 肠头 选用新鲜的肠头。

4.2.3 酒入肴 选用泸州地区生产的小曲清香型白酒。

4.2.4 食盐 四川生产的食盐。

5 制作工艺

5.1 用翻洗法将猪大肠肠头撕去油筋洗净，入盆中放入食盐 8g、醋 10g、葱叶 20g、面粉，经反复搓洗除去粘液，清洗干净备用。

5.2 取锅加水，将肠头入冷水锅中，氽煮至水沸捞出于盆中。放入胡椒粉、姜片 5g，葱段 20g，花椒 10 粒，酱油 5g，食盐 1g，料酒 15g、醪糟汁 20g 入笼用旺火蒸 2 小时后取出，滴干水分晾冷待用。

5.3 将晾冷的肠头对剖开，切成 8cm 长的筷子条；干红辣椒去籽、老姜去皮切成长 6cm、宽 0.3cm 的丝；选细葱白，略带一点绿，切成 3.5cm 的节。

5.4 取小碗一个放入盐、白酒、醪糟汁、醋、味精、白糖兑成滋汁。

5.5 取锅放入熟菜油，烧至 170℃（6 成油温）后将肠条入油锅炸至微黄伸直后，随即捞出。

5.6 留余油 75g 将干辣椒丝、花椒炸香呈棕红色捞出，再放入姜丝微炒后，迅速将肠头放入锅中炒至金黄，酥香、烹入汤汁，再将炸好的干红辣椒、花椒及葱节放入，翻匀淋上香油起锅装盘即成。

6 感官及味感

色泽金黄、外酥内软、糊辣麻爽、酒香浓郁，回味悠长。

7 味型

香辣味型

8 注意事项

8.1 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。

8.2 肠头蒸至刚软熟为宜，不宜过软，应保证肠头的刀工成型。

8.3 炸时只须炸去表面水分，不宜过干，以肠条刚伸直为度。

8.4 餐配酒 选用泸州本地产浓香型白酒。