

LCX

团 体 标 准

T/LCX 020—2022

糟香芙蓉制作工艺技术规范

2022- 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 感观及味感 | 3 |
| 7 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：李智刚 王其跃 代应林 桑志均 万俊。

本标准为首次发布。

引 言

1、菜点源流

我国烹饪历史文化渊源流长，调味技法可称得上“百家争鸣、百花齐放”的文化格局。在北魏时期贾思勰所著的《齐民要术》一书中就记载了“糟肉法”的制作过程。“糟”字从现代烹饪角度讲有两种含义：一种是指的烹饪技法，另一种指的是烹调中的调味或菜品的味型；从调味品来解释就是指是“醪糟”或“醪糟汁”的意思。

糟香芙蓉是在川菜传统名菜芙蓉鸡片的基础之上创新而成的一道菜肴，它保留了传统芙蓉鸡片的制作方法以及原料的成形和色泽。但在调浆中加入鲜牛奶，既提高菜品的营养价值，又使菜品的色调更加洁白，在调味上融入了泸菜擅长用醪糟汁的调味，故命名为糟香芙蓉。他是泸菜“清鲜纯厚、醇浓并重”的风味特色，适合与低度浓香型白酒配对品尝。

2、菜点典型形态示范



糟香芙蓉制作工艺技术规范

1 范围

本标准规定了糟香芙蓉的术语和定义，原辅料要求、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

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，加入不同香型的酒制作菜肴的方法。其主要体现在烹调前的酒入肴、烹调中的酒入肴和烹调后的酒入肴的三种方法上。

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；它是以菜为主体，围绕着整桌菜肴（或个菜）的风味特色配搭特定香型或对应香型的酒的一种饮酒方法。

3.4 糟香芙蓉

糟香芙蓉是以鸡脯肉为主料、以鸡蛋清、西红柿、鲜牛奶等为辅料；运用酒入肴的方法；采用摊、烩的烹调方法烹制而成的一道热菜菜肴。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

母鸡脯 125g、鸡蛋清 4 个、嫩菜心 20g、冬笋尖 30g、西红柿 100g、醪糟汁 130g、鲜牛奶 30g、姜片 10g、葱节 15g、湿淀粉 70g、食盐 5g、味精 1g、胡椒粉 1g、鲜汤 850g、化鸡油 10g、化猪油 2000g（消耗 75g）。

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、的规定。

4.2.2 鸡脯，选用育龄在 8 个月左右，新鲜母鸡鸡脯。

4.2.3 冬笋，新鲜冬笋尖最佳

4.2.4

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 鸡脯去皮、去大筋，用刀背排松，理去小筋，反复捶成茸。放在盆中用冷鲜汤 150g 或姜葱水分两次澌散，加入盐 3g 搅匀后，加入鸡蛋清、醪糟汁 50g 酒入肴后，继续向同一方向搅匀，待鸡茸、鸡蛋清溶为一体后，再放入水豆粉 50g、鲜牛奶向同一个方向搅匀，做成米浆状的鸡浆。

5.1.2 冬笋尖焯水后切成长 3cm、宽 2cm、厚 0.2cm 的片；西红柿长 3.5cm、宽 2.5cm、厚 0.2cm 荷花瓣；大葱切成 3cm 的节；老姜切成指甲片；嫩菜心洗净待用。

5.1.3 取锅烧热炙锅后，将猪油烧至 120℃ 时将油倒入盆中，再把锅烧热至 100℃ 把鸡浆约 30g 舀入锅中，端离火口将锅旋转摊成约 0.1 厚的片定形，将热油倒入，待鸡片浮于油面时将鸡片捞入鲜汤中浸泡，依次如法炮制。

5.2 烹制装盘

5.2.1 锅置于中火上，放化猪油 30g 将姜片、葱节炒香掺入鲜汤 150g 烧沸打去姜葱；放入盐、胡椒粉、冬笋片、嫩菜心断生、西红柿烧沸，用抄瓢打入盘中，速下鸡片（沥干水分）烧沸推转，加入醪糟汁酒入肴后，再用水豆粉勾薄芡烧沸，端离火口放入鸡油推转装入盘内整理即成。

6 感观及味感

色泽乳白、咸鲜糟香、质地滑嫩、营养丰富。

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 制作鸡浆时干稀度应适中。
 - 7.3 制浆时掌握好一水、二盐、三蛋清、四水豆粉调制的先后顺序。
 - 7.4 餐配酒，宜选用低度浓香型白酒配对品尝。
-