

LCX

团 体 标 准

T/LCX 001—2019

蓼子抄蛋工艺技术规范

2019 - 12 - 15 发布

2020 年 - 2 - 28 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 1.1-2009《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。

本标准由泸县餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市餐饮行业协会归口。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会团体标准委员会、泸县餐饮行业协会、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、泸县云锦粮贸宾馆、立石中山酒家、德胜同堂饭店、方洞镇农家宴、牛滩凯旋大酒店、泸县金蟾大酒店、泸县龙城大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

本标准为首次发布。

引 言

1、菜点源流

抄蛋，又称蓼子抄蛋，是泸县特有菜品，流传已有上百年的历史。蓼子“抄蛋”并非炒蛋，“抄”字，包括摊、瓢、叠、包、粘等技法，是泸菜中一个地域性技法的俗称，也是“泸县九大碗”中一个主要的扣制菜品。

蓼子抄蛋借鉴了面点中制作饺子的思维，是用全蛋液在锅（勺）内摊成蛋皮、瓢馅，用包的手法将蛋皮的另一半包抄折叠粘合，形成蛋饺形状。在锅（勺）内烙出蛋的焦香味，技法细腻。馅用原生态蓼子草作为调味，风味独特，彰显了调味别具一格的个性。鸡蛋、猪肉作为原料，突出了九大碗就地取材的特点。以常用的食材与高雅的色调有机结合在一起，凸现了菜品的美观和大气。

2、菜点典型形态示范



蓼子抄蛋工艺技术规范

1 范围

本标准规定了蓼子抄蛋的术语和定义，原辅料要求、制作工艺、注意事项等要求。

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/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

九大碗

《泸县志》记载：“凡宴宾客必盛饌，仅备土物八味者谓之八碗，九味丰盛谓之九大碗，是为常席”。“九大碗”是泸县农村筵席以蒸菜为主的地方风味特色。经过上百年的演变，泸县九大碗已形成“四凉菜、九热菜、两点心、一尾汤”的菜式格局。

3.3

蓼子抄蛋

是以猪肉、鸡蛋皮为主料，佐以当地独特的蓼子草调味，运用摊、瓢、叠、包、粘等技法成型，以半生糊作糊，采用炸，蒸的烹制而成的一道半汤扣制菜肴。

3.4

蓼子草

学名水蓼，多生长于湖边、河滩、水沟旁，喜潮湿，是一种野生蔬菜，也是一种中药材。

3.5 半生全蛋淀粉糊

将红薯淀粉颗粒碾细用冷水发湿，用沸水烫熟冷后，加入鸡蛋液调匀所形成的糊，俗称半生全蛋淀粉糊

3.6 风车形

传统装盘形式之一，是将原料整齐地装入蒸碗内，按顺时针方向首尾覆盖拼摆一周成形，因形似风车而得名。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方；

鸡蛋 5 个 猪肉 250g， 蓼子草 30g ， 老姜 20g ， 青花椒 1g， 盐 3g， 味精 1g， 小型瓢儿菜 10 颗， 鲜汤 750g、红薯淀粉 50g、化猪油 250g、熟菜油 250g。

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、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 蓼子草，生长在湿润田间的一种草本植物。应选择新鲜蓼子草嫩叶。

4.2.3 鸡蛋，应选择农家放养新鲜的土鸡蛋。

4.2.4 红薯淀粉，四川泸县出产的红薯淀粉最佳。

4.2.5 猪肉，新鲜，去皮、肥三瘦七的前夹肉。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 新鲜猪肉洗净后，先切成细丝后，再切成 0.2cm 见方的颗粒；蓼子草切成细末（无蓼子草时可用小香葱替代）；老姜去皮后切成细末；青花椒去籽铡细。

5.1.2 将肉粒放盐 2g、铡细的花椒、细末姜、蓼子草、味精、拌匀制成馅待用。

5.1.3 瓢儿菜取内心，修整成型后洗净，入沸水中氽熟待用。

5.1.4 取鸡蛋 4 个，将鸡蛋打入碗中，用筷子向一个方向搅散搅均匀。

5.1.5 将炒勺上微火烧热后，用肥膘肉炙勺，待勺温度烧至 50 度时，用小勺舀一勺鸡蛋糊于勺中，炒勺迅速按顺时针方向转一周，摊成一个直径约为 10 cm 的圆形蛋皮，将调制好的馅瓢在一半处，将另一半抄包过来，趁蛋皮尚未熟透时，利用其蛋液（抹上蛋液）的粘性粘合在一起，形成蛋饺，再将另一面微烙，待其肉馅基本熟透和蛋皮有焦香味时，铲于透气的笊箕内待用。

5.1.6 红薯淀粉碾细粉用冷水发湿后 用 50g 鲜开水将其烫熟、冷后，再加入鸡蛋液调制成全蛋淀粉糊待用。

5.1.7 取锅置于旺火上，放入熟菜油、化猪油混合，烧至 6 成油温，将蛋饺均匀地裹上半生的全蛋糊，依次入油锅炸至金黄色时捞起待用。

5.2 装盘上笼

取大蒸碗 1 个，把已炸好的蛋饺依次摆成风车形的形态，依次排列整齐，摆入碗中，盐、胡椒粉，鲜汤 5g 上笼用旺火、沸水早蒸 5 分钟，出笼扣入青花凹盘内，氽熟的瓢儿菜围边，鲜汤烧沸后放入味精调味后灌入，呈半汤状态撒上少许葱花即成。

6 感观及味感

色泽金黄、质地细嫩、咸鲜清香。

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 摊蛋皮前先要炙好勺；摊时火要小；烙时要烙出蛋的焦香味，但又不能糊。
 - 7.3 包肉馅时一定要用蛋液将蛋皮粘合粘牢。
 - 7.4 抄蛋穿衣时，全蛋半熟糊的浓稠度呈半流状。
 - 7.5 蒸制时采用竹蒸笼蒸制，蒸制时间不宜过长。
-