

LCX

团 体 标 准

T/LCX 005—2019

扣肉工艺技术规范

2019 - 12 - 15 发布

2020 - 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

扣肉，又称咸烧白，是川菜的一道传统名菜，至今仍流行于肆市酒楼和大众筵席。2004年由中国烹饪协会和日本料理协会共同搜集整理，出版的《中国烹饪技法集成》一书，芽菜扣肉作为川菜的代表菜品收录其中。

泸州扣肉的做法与川菜扣肉的做法大致相同。其不同之处，泸州的扣肉在配料上选用泸州芽菜，泸州芽菜属于四川四大腌菜之一，具有咸鲜浅黄，久蒸不失本味，香脆不软、风味独特的特点；在调味上泸州扣肉佐以泸州泡辣椒、醪糟汁和味，凸显泸州调味风格；在制作上须将芽菜炒香，彰显泸州技法的差异，是泸县九大碗必不可少的菜品。

2、菜点典型形态示范



扣肉工艺技术规范

1 范围

本标准规定了扣肉的术语和定义，原辅料要求、制作工艺、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/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

扣肉

是以猪肉三线肉为主料，以泸州芽菜为辅料，采用煮、炸、旱蒸的制作工序，运用扣的装盘手法烹制而成的一道热菜。

3.4

一封书

常用于冷菜或蒸菜，一种传统的装盘或定碗形式。用稍长的原料改刀成长方片后，刀距等距离整齐地排列在蒸碗中，形态如书页而得名。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

三线猪肉 500g、泸州芽菜 150g、醪糟汁 25g，姜米 3g，酱油 5g，花椒 10 颗，川盐 1g，泡辣椒 10g，菜油 500g、鲜汤 50g。

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 猪肉，新鲜卫生，以选肥瘦相间的三线肉为宜。

4.2.3 芽菜选择泸州出产色微黄、味咸、鲜香芽菜最佳。

4.2.4 醪糟汁，以味纯甜、香味浓郁、汁浓稠的最佳

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 猪肉镊毛，烧皮，刮洗干净，放在冷水锅内煮至刚熟，捞起揩干水分，趁热抹上醪糟汁 10g。再放入 100 度油锅内浸炸至皮略有小泡且皮呈棕红色捞起，入汤锅中浸泡，待皮发皱后，捞出晾冷待用。

5.1.2 芽菜洗净斩成细粒、泡辣椒去蒂、去籽切成约 3cm 长的节，待用。

5.1.3 锅洗净放菜籽油 10g、泡辣椒、姜米和花椒炒香后放入芽菜炒香，待用。

5.2 装碗烹制

5.2.1 将已加工的猪肉，切成 8cm，宽 4cm、厚 0.4cm 的片，排列整齐皮朝下装入碗内，两边空隙部分各放 2—3 片。将醪糟汁、鲜汤、盐、酱油兑匀后、均匀地淋在肉片上，放入芽菜装满。

5.2.2 上笼用旺火蒸 2 小时，蒸至肉质耙软，取出翻扣于另一圆形窝盘中（呈“一封书”状）即成。

6 感观及味感

色泽棕红，形态美观，咸鲜质香、耙软适口。

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 猪肉煮熟后要趁热，均匀地抹上醪糟汁。

7.3 肉先浸炸后，逐步提高油温进行炸制皮泡、皮呈棕红色才捞出。

7.4 芽菜必须煸炒干水气。

7.5 扣肉应旺火蒸至耙软。

7.6 选用竹蒸笼蒸制，放置位置应在蒸笼的下格。

全国团体标准信息平台