

LCX

团 体 标 准

T/LCX 008—2019

膀工艺技术规范

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

“膀”严格地说，应该用这个“髒”字更为准确。从字意来讲二者是有着很大的区别。但四川人又习惯用“膀”字来代替，如蹄“膀”，它是川菜大河帮流域的地方方言，在川南也习惯叫“膀”。膀在川南农村宴席中十分流行，由于地域的不同它所指的猪肉的部位也有区别，有的是指猪肘的意思，而泸县则是指用三线肉烹制而成的一个菜的名称。膀是泸县九大碗中较为肥腴的传统代表菜品，该菜品一方面不仅反应出各地九大碗菜品中肥而不腻的共性特点。而且又从另一方面凸显出不同地域的个性特征。泸县在制作上非常特别，运用煮、炸、烘的工艺流程，用小火烘制，皮皱、香气四溢，肥而不腻，其味感和形态，似像东坡肉又非东坡肉，是一款乡土风味十分深厚的菜品。

2、菜点典型形态示范



膀工艺技术规范

1 范围

本标准规定了膀的术语和定义，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

膀

选用新鲜带皮三线肉经煮，采用醪糟汁着色，再经浸炸后，放入经过炒制的家常味汤汁中采用小火烘制自然收汁烹制而成的一道肥腴菜品。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

带皮三线肉 500g、姜片 5g，川盐 2g，冰糖 40g，麻油 2g，料酒 5g、大葱 10g、熟菜油 500g、味精 1g，香叶 5g、八角 3 粒、桂皮 5g 醪糟汁 10g 鲜汤 3000g。

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，选择长 16cm 的正方形、厚 2.5cm 肥瘦相间的新鲜带皮三线肉。

4.2.3 醪糟汁，应香醇甜润，汁浓稠。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 三线肉皮在旺火上烧泡后，入温水中泡胀，刮洗干净后入冷水锅中煮至刚熟，趁热抹上醪糟汁，晾干水分后待用。

5.1.2 取锅放油，放入冰糖，待冰糖炒至焦糖化时呈褐色时掺入热水，制成糖色。

5.1.3 锅洗净，放入熟菜油烧至 4 成油温，将制好的三线肉皮向下，入油锅中炸至皮泡呈棕色时捞出，冷后修成边长为 14cm 的正方形，（用刀在里层切成 2 cm 见方的块，皮连肉断，）用棕叶按十字形拴好。

5.2 烹制装盘

取锅放油，放入大葱、微炒掺入鲜汤、盐、料酒、姜片、八角、糖色调味，再放入三线肉烧沸打去浮沫。改用小火加盖烘 3 小时至熟，待肉质烂软，汁香浓稠时，捞出拣去棕叶皮向上盛入盘中，然后将原汁滴上麻油调匀淋上即成。

6 感观及味感

色泽棕红，咸鲜香醇、皮皱烂糯，肥而不腻。

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 煮肉时煮至刚熟，趁热均匀地抹醪糟汁上色。

7.3 炸肉时油温应控制在 4 至 5 成，肉皮炸呈金黄色皱皮时才捞出。

7.4 烘时用小火，汤要掺足，加盖自然收汁浓稠。

7.5 成菜应为皮皱软糯，形态完整。

7.6 也可采用蒸的烹调方法制作。