

LCX

团 体 标 准

T/LCX 009—2019

姜汁肘子工艺技术规范

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

肘又称蹄膀，泸州人以肘（蹄膀）为主料的菜肴有卤蹄膀、生烘肘子、豆瓣肘子、冰糖肘子、芝麻香肘、辣子蹄膀、汤肘、姜汁肘子等，技法上有卤、有烘、炆、煨、炖，蒸等。泸州将蹄膀用在九大碗中讲究时令，季节不同，方法不同。姜汁肘子是姜汁味型，常用于夏秋季节。姜汁肘子采用热菜烹制，重用姜汁，冷菜的调味方法制作而成，又有热菜冷吃之说，其技法独特。姜汁肘子形态丰腴，肥而不腻、姜醋浓郁、软糯适口的特点，常作为泸州九大碗中膀的替换菜品。

2、菜点典型形态示范



姜汁肘子工艺技术规范

1 范围

本标准规定了姜汁肘子的术语和定义，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

姜汁肘子

是以猪的前蹄肘皮肉为主料，经烧烙后泡入温水中，刮洗干净入汤锅中煮熟捞出，抹上花椒、料酒、胡椒粉、盐的汁液后入大碗中，用旺火早蒸蒸至皮软糯熟透后，淋上姜汁味烹制而成的一道热菜。

3.4

旱蒸

旱蒸是由清蒸派生出来的一种方法。旱蒸原料入笼蒸时只加入调味品不加汤，特殊菜品加盖或纸封口或用网油盖面的一种烹调方法。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

前肘或后肘一个 1000g、老姜 50g，川盐 2g，酱油 20g，香油 2g，料酒 5g、大葱 10g、菜油 500g、味精 1g 、醪糟汁 5g 醋 30g，花椒 5 粒。

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 肘子，选用新鲜带皮带骨的前肘，重量在 750g 左右，后肘次之。

4.2.3 醋，选择香、浓、酸、醇的泸州护国陈醋为宜。

4.2.4 老姜，选择泸县牛滩出产的五指仔姜中的老姜为宜。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将猪肘去净残毛，在火上烧至皮呈焦黑时，入温水中泡胀，刮洗干净后待用。

5.1.2 姜洗净，刮去皮 40g 切成姜末；姜 10g 切成片待用。

5.1.3 取锅掺水，将猪肘放入汤锅煮熟捞出晾冷，用花椒、胡椒、川盐、醪糟汁、料酒抹匀，放入碗中，再放入大葱节、姜片。

5.2 装盘烹制

将装好的猪肘，入笼中用旺火蒸2小时至鲜香软糯离骨后，检去大葱、姜片 滗去汤汁，扣在盘中。然后将盐、醋、酱油、姜末、香油、味精鲜汤调匀兑成姜汁味后，淋在肘子上即成。

6 感观及味感

色泽浅黄，姜汁味浓，肥而不腻， 粍糯适口。

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 调料采用现兑汁，即食即用。

7.3 姜味、醋味要浓郁。

7.4 蒸时用旺火，蒸制粍糯为佳，注意保温

7.5 本菜适合于春夏秋初，趁热上桌最佳。