

LCX

团 体 标 准

T/LCX 010—2019

小酥汤工艺技术规范

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

小酥汤是泸县九大碗中的特有菜品，是泸县传统地方名菜。小酥继承了传统的酥肉制作工艺，即选用新鲜猪脆骨挂糊炸至酥香。小酥吃法很多，热食以汤食为主，冷食以椒盐味为主，它外酥内嫩，色泽鸭黄，油而不腻。作汤则称小酥汤，滑嫩爽口。

2、菜点典型形态示范



小酥汤工艺技术规范

1 范围

本标准规定了小酥汤的术语和定义，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

小酥

选用新鲜猪仔肋骨（脆骨）为主料，经刀工处理、码味、挂全蛋糊后，置于油锅中炸至鸭黄色、质地酥香，俗称小酥。

3.4

小酥汤

将制作好的小酥，入鲜汤中用旺火烧沸后，改用小火加入辅料煨至耙软而成。具有汤色乳白、鲜香有嚼劲、咸鲜味美的一道汤菜。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

新鲜猪仔肋骨（脆骨）350g、鸡蛋 2 个，干细红苕淀粉 100g，化猪油 1500g（耗 50g）、白萝卜 700g、花椒 10 粒，大葱 20g，川盐 4g，姜片 20g，料酒 10g、葱花 5g，鲜汤 1000g，味精 1g，胡椒粉 1g。

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 小酥，选择猪肉肥瘦相间三线部位下的仔排骨（猪脆骨）。

4.2.3 淀粉，泸县出产颗粒状、色泽白净的红苕淀粉为宜

4.2.4 蔬菜，一般采用白、红萝卜，也可按时令选择。

4.2.5 化猪油，选择色白、农家饲养的猪板油熬制成的化猪油最佳

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 新鲜猪仔肋骨（脆骨）洗净，宰成约长 3cm、宽 2cm 的条块，入碗内，加入川盐 1g、料酒、大葱 5g、老姜片 10g 码味 1 小时。

5.1.2 将鸡蛋打入干细红苕豆粉内，调合均匀成全蛋糊。再将码味后的猪仔肋骨倒入，放入花椒拌匀待用。

5.1.3 白萝卜去皮，切成长 3cm，宽 2cm、厚 2cm 的菱形块待用。

5.1.4 炒锅洗净，置旺火上下化猪油，烧至 5 成热时，将上糊后的猪仔排骨逐一放入油锅中，炸成金黄色时捞出，待油温升至 6 成时再轻微复炸一次至酥香，用炒瓢捞起整理成条块待用。

5.2 烹制装盘

砂锅洗净，掺鲜汤，放入拍破老姜、葱打成结、川盐3、胡椒粉、小酥，旺火烧开后，捡去浮沫，移至微火上煮约五成软熟时，放入白萝卜块，继续煮至小酥软熟汤乳白、辅料耙软不烂、拣去姜葱放入味精推转，盛入大汤碗中，撒上葱花即成。

6 感观及味感

汤色乳白，咸鲜味美、仔排滑爽。

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 颗粒红苕淀粉须用冷水发湿，蛋粉糊呈半流体状。
 - 7.3 煮制时须将小酥放入开水浸泡10分钟后，捞出煮制。
 - 7.4 炸小酥用化猪油炸制。
 - 7.5 煮小酥肉时先用旺火烧沸，再改用小火焯制。
-

全国团体标准信息平台