

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 7—2018

泸州头碗工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

目 次

前 言.....	II
引 言.....	III
1、菜点源流.....	III
2、菜点典型形态示范.....	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.....	1
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

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。

本标准由泸州市商务局提出并归口。

本标准由泸州市质量技术监督局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、贵丰园大山坪精品店、泸州王氏大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、张学松、王显贵、桑治均、石自彬、代应林、徐光华。

引 言

1、菜点源流

泸州头碗，也称镶碗，是民间传统的“三蒸九扣”筵席菜品之一。泸州头碗源于清末、盛于民国和建国初年，是泸菜继承创新的典型菜品。头碗属于咸鲜味范畴，体现了泸菜取材朴素，技法细腻、调味讲究、崇尚礼俗的饮食文化。泸州头碗借“三蒸”（清蒸、旱蒸、粉蒸）中的清蒸之法，又借用“九扣”中的扣碗之意而形成的一道广为流传的菜品。泸州头碗具有隆重的饮食文化礼俗，一般作为民间筵席的启头菜。有趣的是，开席前，需待主人一桌一桌地行礼，谢过客人赴宴捧场给面子之盛情，喝过攒杯酒后方才可以动筷子。反应出宾主间崇尚礼俗的饮食文化习俗。泸州头碗取材方便，由于民间办筵席都要杀猪，将猪肉及猪舌、猪心、猪肚、猪腰等作为头碗的主料，配以相应的蔬菜禽蛋，荤素搭配，营养丰富、朴实大方。

2、菜点典型形态示范



泸州头碗工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州头碗的术语和定义、原辅料要求、配方、制作工艺、盛具及注意事项等要求。本标准适用于泸州市行政区域内头碗的加工烹制。

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

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，属于学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

泸州头碗

泸州头碗是以新鲜宰杀的猪及其内脏为主料，运用炸、煮、蒸等综合烹调技法制作而成泸州经典热菜。

3.3

全蛋糊

全蛋液中加入湿淀粉搅拌而成，调制的浓度根据菜品的特点 and 需求而定，但不能出现可见颗粒。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

猪五花肉 200g，熟猪肚 50g，熟猪心 50g，熟猪舌 50g，熟腌肉 50g，熟猪腰 50g，熟蛋肉卷 100g、猪肉末 150g，鸡胗 30g，青笋 50g，胡萝卜 50g，水发玉兰片 30g，水发木耳 30g，鸡蛋 2 个，味

精 2g, 鸡精 5g, 盐 8g, 老姜 10g、胡椒 1 g、花椒 1 g。

注：以份为标准，供10—12人品用

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 猪肉及内脏应选用新鲜本地整猪为宜，应保证卫生干爽、无异味。

4.2.3 青笋头，选择新鲜青笋深绿色的茎干部分，也可用其它材料代替。

4.2.4 淀粉，以本地红薯颗粒状淀粉为宜。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将五花肉清洗后切成长 3 cm、宽 1cm 的“一”字条，放入花椒 1g、姜末 5g、味精 1g、盐 3g 腌制 1 小时，再加入全蛋淀粉糊拌匀，下油锅炸制成酥肉。

5.1.2 将熟猪肚、熟猪心、猪舌、猪腰、熟腌肉、熟蛋肉卷，切成长 5cm、宽 3cm、厚 0.3cm 的片备用。

5.1.3 猪肉末加入盐 3g、花椒 0.5 g、姜葱水 20g、全蛋淀粉糊拌匀，挤成直径为 1.5cm 左右的肉圆子，下油锅炸成金黄色捞起备用。

5.1.4 青笋、胡萝卜切成长 5cm、宽 3cm、厚 0.4cm 的片待用。

5.1.5 鸡胗洗净，去老皮后切成菊花状，氽熟后待用。

5.2 烹制

将切成片的熟猪肚、熟猪心、猪舌、猪腰、熟腌肉、熟蛋肉卷、青笋、胡萝卜，沿蒸碗边缘依次按盆色进行叠放，中间空的部分用肉圆子 50 g、酥肉 50 g、玉兰片、木耳填满，高于碗口边缘 3cm。放入姜片 3g 渗入鸡汤，上蒸笼用旺火蒸 80 分钟左右后，将原汤滗入锅中，把蒸熟的菜扣入汤鼓内后，把焯熟后菊花型鸡胗放在菜的顶端，再把锅中的汤烧沸后，加鸡精 3g、胡椒 1g、盐 2 g 调味，将汤灌入汤盞中撒上葱花即成。

6 感官及味感

咸鲜醇厚，质感丰富，造型美观。

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 原料片张规格均匀，力求一致。

7.3 食材摆放按盆色进行叠放。

7.4 猪内脏初加工一定要洗净，无异味。