

DB5105

四川省（区域性）地方标准

DB5105/T 43—2018

泸州泡海椒工艺技术规范

2018 - 06 - 08 发布

2018 - 09 - 10 实施

泸州市质量技术监督局 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 定义	1
4 原料及泡坛要求	1
5 配方	2
6 制作工艺	2
7 感官及味感	3
8 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，

本标准主要起草人：王其跃、代应林、袁国权、桑志均。

引 言

1、菜点源流

辣椒，又名蕃椒。16世纪末由中美洲从海路传入我国。辣椒在四川又称海椒，是四川人独有的专用名词。辣椒自引进以来，实现了从花卉观赏型向蔬菜食用型的历史性转变，进入四川后又实现了蔬菜型向调味品开发和利用的跨越。进而衍生出当今的豆瓣，辣椒酱、辣椒面、泡辣椒等一大批富有四川特色的调味品。不得不说，辣椒到四川后才真正地找到了它的家。

泡海椒，它是四川泡菜系列经典之一，它是一种液态发酵加工而成的浸湿品。既是佐饭的美味佳肴，又是川菜特有的重要调味原料。泸州泡椒选用本土的朝天椒或七星椒食材，加入本土鲜小茴香、鲜紫苏、鲜藿香、及青花椒等调味品泡制而成。在烹饪中主要起去腥解腻、提鲜增香、增色和味等作用。是川菜泸味家常味型菜品必要的调料，也是泸州百姓必备的家庭调料之一。

2、菜点典型形态示例



泸州泡海椒工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州泡海椒的术语和定义、原料和泡坛要求、制作工艺以及注意事项。
本标准适合于泸州地区泡海椒的制作。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30391 花椒

DB51/T 975-2009 四川泡菜

3 定义

下列定义适用于本文件。

3.1

泸州泡海椒

又称泡辣椒，是以鲜红的朝天椒或二荆条辣椒为主料，在传统工艺的基础上，通过配方的不断改进，以盐水浸泡，加入本地出产的香料，加盖密封，不含任何食用添加剂泡制而成，是泸菜肴制作的主要调料，具有风味独特、咸酸鲜香兼备、辣而不烈、酸而不酷的特点。

4 原料及泡坛要求

4.1 海椒（辣椒）

选择泸州立秋前后出产，色泽鲜红，新鲜硬健，无虫伤、茎柄不坏的朝天椒或二荆条辣椒。

4.2 食用盐

应符合 GB 2721 标准要求，宜选择自贡出产的井盐。

4.3 水

符合 GB 5749 标准要求，采用井水最佳。

4.4 香料

选用鲜小茴香、鲜紫苏、草果、鲜藿香，应符合相应标准和规定要求。

4.5 花椒

符合 GB/T 30391 的要求，宜选用泸州本地出产的新鲜的青花椒。

4.6 白酒

选择以高粱为主要原料，泸州本地酿造的 60 度以上固态法小曲白酒。

4.7 饴糖

选择泸州本固黄色地麦芽糖。

4.8 泡坛

选用四川土陶坛。选择时坛的肉片壁，无砂眼、无裂纹、且坛沿的吸水性强。

5 配方

鲜红辣椒 5 kg、食用盐 0.75kg、上等盐老水 2.5 kg、白酒 250g、干红辣椒 50g、鲜花椒 10g、香料包一个（鲜茴香 10g、鲜紫苏 10g、草果 2g、藿香 10g）、饴糖 50g、饮用水 3.5kg。

注：以5kg主料为标准。

6 制作工艺

6.1 预处理

6.1.1 混合盐水的配制

取饮用水 3.5kg 烧沸后，冷却。加盐 0.75kg、白酒 200g、饴糖 50g、搅匀兑成浓度为 25% 的盐溶液（又称新盐水），再加老泡盐水 2.5 kg 搅匀，称为混合盐水。

6.1.2 辣椒加工

辣椒用剪刀剪去柄把（不伤柄盖）后洗净，晾干水分。

6.2 泡制

6.2.1 泡菜坛清洗

先将泡坛用清水洗涤后，再用沸水对坛的内壁进行第二次洗涤清理，将水倒出晾干。

6.2.2 装坛

把混合盐水倒入坛中，先将辣椒的一半装入坛中，放入香料包（鲜茴香 10g、鲜紫苏 10g、草果 2g、藿香 10g），再将另一半继续装完，加鲜青花椒 10g、食盐 0.25kg、白酒 50g、用竹块卡住预留 10cm—15cm 的空隙（盐水要完全淹没原料），放上瓷碟，口向上，掺上沿和水加盖，泡至 3 月即成。

7 感官及味感

辣椒鲜红，形态饱满，无空壳现象，盐水红润，无异味气味，咸酸辣鲜香兼备。

8 注意事项

- 8.1 储藏室应保持通风，避阳光直晒。温度控制在 20℃—25℃之间。
 - 8.2 辣椒应选择肉质厚、硬健九成熟、把柄齐全、无虫伤新鲜红辣椒。
 - 8.3 盐水应完全淹没原料，又要余留空隙。防止原料被氧化或盐水热涨。
 - 8.4 经常观察，注意坛内、坛外的清洁卫生，防尘、防污染、发现问题及时处理。
 - 8.5 不能使用玻璃、塑料、金属泡坛。
 - 8.6 泡海椒的贮存时间为 1-2 年。
-