

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 15—2018

仔姜爆鸭工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

泸州市质：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 术语和定义.....	1
4 配方和原辅料.....	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、泸县餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸县牛滩凯旋大酒店。

本标准主要起草人：王其跃、毛永康、桑治均、石自彬、代应林、徐光华。

引 言

1、菜点源流

仔姜爆鸭，属于泸菜技法中的爆制干香菜品，是小河味中的典型代表。成菜色泽红亮，鸭肉鲜香不柴，姜味浓郁。此菜烹调技术要求高，选料讲究，火候掌握是关键。其主料是泸州本地饲养的田塘鸭，以泸县仔麻鸭（育龄在 60 天左右）肉质细嫩鲜香，鸭腥味少为上品。同时，我市泸县牛滩盛产仔姜，因其形状酷似人的五个手指，故称五指姜，色鲜质嫩，根茎肥壮，表皮光滑、姜肉细腻，筋少汁丰而闻名。牛滩生姜有 300 多年种植历史，以口感“脆、香、嫩”声名远扬，素有“无筋生姜”的美誉。民国《泸县志》记载“牛滩之姜，为县中特产”。2017 年，牛滩生姜获国家质检总局批准为国家地理标志保护产品。仔姜爆鸭以农家柴火烹调风味最佳，是民间夏秋季待人接物席上常有之菜，在我市家喻户晓，是一道大众认可的便餐菜品。

2、菜点典型形态示范



仔姜爆鸭工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州仔姜爆鸭的术语和定义、原料、制作工艺、盛具等要求。
本标准适用于泸州市行政区域内仔姜爆鸭的加工烹制。

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 5749 生活饮用水卫生标准

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

仔姜爆鸭

是以泸州本地田塘鸭为主料，加本土调味品，运用爆、收的烹调技法制作而成经典热菜。

4 配方和原辅料

4.1 配方

净仔鸭600g、青蒜苗10g、菜籽油75g、醪糟汁20g、食盐2g、泡椒20 g、泡姜20 g、酱油5g、料酒10g、味精1g、仔姜200g、豆瓣酱15g、小红辣椒100g、花椒1g、鲜汤50g。

注：以一份为标准，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 5749、GB/T 12729.1 的规定。
- 4.2.2 宜选用泸州仔麻鸭（半翅鸭），育龄在 60 天左右，毛重在 1500g 左右，净仔鸭应去四大骨带小骨。
- 4.2.3 仔姜，宜选用本地出产的新鲜仔姜，以泸州牛滩出产的为佳。
- 4.2.4 豆瓣，宜选用泸州本地生产的豆瓣酱。
- 4.2.5 菜籽油，以本土生产的菜籽油为佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

- 5.1.1 将连肉带骨的仔鸭斩成长 3.6 cm、宽 1 cm 的条块，用盐 2g、料酒 10g 码味 5 分钟，待用。
- 5.1.2 仔姜切成梳子背，小红尖椒切成滚刀块淘洗去籽，青蒜苗切成 3 cm 长的节，待用。
- 5.1.3 泸州豆瓣酱剁细，泡椒泡姜分别斩成颗，待用。

5.2 烹制装盘

锅中放炼熟后的菜籽，待油温升至 150 时，放入鸭条、花椒粒爆炒，待鸭条水气爆干刚吐油时，放入豆瓣茸、泡姜、泡椒颗粒炒香上色后，掺入鲜汤、酱油、烹入醪糟汁调味移置小火，微烧 2—3 分钟后，待水分烧至快干时，速下姜片、青红辣椒炒至断生，放入味精、青蒜苗节翻锅装入条盘中即成。

6 感官及味感

色泽红亮，咸鲜微辣，姜味浓郁，干香离骨，紧汁亮油。

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 生长期过长的老鸭不能用。
- 7.3 因仔姜出产于夏秋季，故此菜季节时令性较强。
- 7.4 爆干水气后要加少许鲜汤微烧。