

ICS

# DB5105

四川省（区域性）地方标准

DB5105/T 42—2018

---

## 泸州泡姜工艺技术规范

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 术语和定义 .....	1
4 原辅料及泡坛要求 .....	1
5 配方 .....	2
6 制作工艺 .....	2
7 感官要求 .....	2
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

姜是在 2000 多年前由印度尼西亚传入我国的。在汉代《神农本草经》就有了记载。在明代李时珍的《本草纲目》曾这样叙述：“初生嫩者其尖微紫，名紫姜或子姜，宿根谓之母也”故言之姜有老嫩之分。姜是我国百姓喜爱的食材之一，又有食疗作用。俗有“上床萝卜下床姜，一年四季不开处方”之誉。

泡姜是四川泡菜主要品种之一，驰名中外。作为调味的泸州泡姜选料讲究，以本地所产的五指姜、坨坨姜为上品，以白露前后10天左右的时段最为适宜。在工艺上，首先要通过浸泡出坯后，再进行泡制。风味独特、色、香、味、形俱全。在菜肴制作中主要起除腥、压异、增香、增味、增鲜等作用，是我市餐饮企业、市民必备的调料，广泛地用泸菜鱼类、肉类、禽类等级菜肴的制作。

## 2、菜点典型形态示例





# 泸州泡姜工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了泸州泡姜的术语和定义、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姜的制作。

## 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

GB/T 30391 花椒

GB/T 30383 姜

DB51/T 975 四川泡菜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件

### 3.1

#### 泸州泡姜

是源于川南地区民间，常用于餐馆、家庭烹制菜肴的主要调料，选择泸州出产的五指姜、坨坨姜为原料，通过原料出坯，再经盐水浸泡而成，具有色泽橙黄、清香脆嫩、咸鲜可口、姜味浓郁的特点。是泸菜菜肴制作必不可少的调料，也可直接作泡菜食用。

## 4 原辅料及泡坛要求

### 4.1 姜

选择泸州白露前后出产的五指姜、坨坨姜为上品，质地较为坚实，新鲜、无腐烂、变质的生姜，其余指标应符合 GB/T 30383 的要求。

### 4.2 食用盐

符合 GB 2721 的要求，宜选用自贡出产的井盐。

### 4.3 水

符合 GB 5749 的要求，选用井水最佳。

#### 4.4 香料

选用鲜小茴香、鲜紫苏、草果、鲜藿香，同时应符合相应标准和有关规定要求。

#### 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 坛的选择

选择四川生产的土陶坛。选择时，坛的内外壁应无裂纹、无砂眼且坛沿的吸水强。

### 5 配方

本地姜 5 kg 食用盐 750 g 上等盐水 5 kg、烧开饮用水 5 kg、白酒 250g 、干红辣椒 10g 、新鲜花椒 10g、香料包一个(鲜茴香 10g、鲜紫苏 10g、草果 2g、藿香 10g)

注：以5kg 主料为标准。

### 6 制作工艺

#### 6.1 预处理

##### 6.1.1 姜的整理

将姜去姜嘴（紫色部分）和老茎洗净，晾干水份。

##### 6.1.2 泡坛的清理

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。

##### 6.1.3 出坯工艺

饮用水 5 kg、烧沸后冷却至常温 20℃—25℃加盐 500g、加白酒 100g 兑成 20%的盐溶液。将姜放入坛中，盐水要完全淹没原料，浸泡 10 天左右（中途须翻一次）后，捞出晾干水分。

#### 6.2 泡渍

上等老盐水倒入坛中（出坯的盐水不用），干红辣椒垫底，先将出坯后的姜一半装入坛内，放入香料包、白菌，再将另一半继续装完后。加盐 250g、白酒 100g，用竹块卡住预留 10 cm—15 cm 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 个月即成。

### 7 感官要求

色泽微黄鲜艳，质地坚实脆爽，无质软现象，盐水清澈、无喝风异味，具有咸鲜、味辛辣、酸香脆兼备，姜味浓郁的特点。



## 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℃左右。
  - 8.2 姜应选择泸州出产白露前后 10 天的子姜，但不宜过嫩，也不宜过老。
  - 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，注意防蝇、防尘、防污染，发现问题及时处理。
  - 8.5 不能使用玻璃、塑料、金属坛。
  - 8.6 泡姜的贮存时间为 1-3 年。
-