

ICS

# DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 10—2018

---

## 古蔺麻辣鸡工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 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 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

古蔺麻辣鸡品牌众多，其技艺、味道存在微小的差异，为保护好地方品牌，在个性中找共性，把麻辣鸡的共同特点，制作工艺和味道保存下来，传承下去，特制定本标准作为市级地方标准。

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、古蔺麻辣鸡协会、泸州职业技术学校、古蔺县食药监局、古蔺县工商联。

本标准主要起草人：黄平、王其跃、聂润芳、袁野、姬岳群、代应林、石自彬。

# 引 言

## 1、菜点源流

古蔺麻辣鸡诞生于上世纪五十年代初期，也有近七十年的历史。据泸州市商业志记载，曾于1985年被央视摄像，后收录于《舌尖上的中国2》纪录片中，是社会认可度高、流传广泛的泸菜著名原创地标菜品。古蔺麻辣鸡属于麻辣味型范畴，其味以四奇(奇麻、奇辣、奇鲜、奇香)而著称。体现了泸菜选料讲究，技法独特、调味独创。

古蔺麻辣鸡诞生于上世纪五十年代初期，其创始人之一系古蔺本地人聂墩墩，人称聂么爷。他将古蔺高山散放养殖的本地土公鸡，俗称跑山鸡，以卤水卤制，配以麻辣蘸水。因其芳香浓郁，蘸水麻辣刺激，遂得名“麻辣鸡”。古蔺麻辣鸡：皮肉劲道、骨肉香醇、皮色油亮、，形态完整，以四奇著称；腔壁利索，不杂汤水，油而不腻，瘦而不柴，味道麻辣鲜香，是佐酒、佐餐、休闲小吃上选之精品；与郎酒搭配，名副其实的美酒佳肴。古蔺麻辣鸡赢得了“正宗不过麻辣，怪异不过椒麻”的美誉。为古蔺、泸州的著名原创地标菜品，泸味卤菜代表，现为泸州市级非遗。

## 2、菜点典型形态示范





# 古蔺麻辣鸡工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了古蔺麻辣鸡的术语和定义、原料、制作工艺、调味等要求。  
本标准适用于古蔺麻辣鸡的加工制作。

## 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，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

#### 古蔺麻辣鸡

是以古蔺散放土公鸡为主料，运用卤的烹调技法，制作而成的地方特色卤菜。

## 4 配方和原辅料

### 4.1 配方

4.1.1 主料：土公鸡 10 只。

4.1.2 辅(配)料：老姜 500 g、鲜鸡架 2500 g、冰糖 500g。

4.1.3 香料：草果 50 g、丁香 5g、白芷 30 g、桂皮 30 g、砂仁 30 g、、荜拔 25 g、陈皮 30 g、山奈 30 g、八角 30 g、小茴香 50 g 等。

4.1.4 调料：开水 2000 g、花椒粉 60 g、胡椒粉 10 g、辣椒面 500 g、芝麻 150 g、卤水 100 g、、菜仔油 1500 g、鸡精 15 g、味精 10 g、白糖 20 g、香油 15 g。

## 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 选用古蔺高山散放、以玉米、野草、虫蚁养殖、育龄在 8 个月以上的土公鸡。
- 4.2.3 辣椒面，芝麻、花椒、菜籽油宜选用古蔺本地出产的为宜。

## 5 工艺流程

### 5.1 制卤水：

- 5.1.1 先将香料洗净后用沙布包好待用。
- 5.1.2 将鸡架放入 20 kg 清水中，烧开，除去血沫，放入老姜，用小火煨 4 小时后，待鸡架煮烂捞出，得鸡汤 15 kg 倒入直桶圆形卤锅中待用。
- 5.1.3 炒锅洗净，置于中火上，放入菜籽油（炼熟）100 g，冰糖炒成糖色后，将糖色倒入鸡汤中，下香料包、加盐 500 g 制成卤液待用。

### 5.2 鸡初加工

鸡宰杀后放尽血液，入 55℃-60℃ 的水中，褪净鸡毛，搓去油皮后从颈部、尾部开口去内脏，放入清水中漂洗 3-4 次待用

### 5.3 卤制

先将卤水烧开，用竹尖将鸡肉厚的部位（胸、腿）打好孔，手提鸡头放入卤水中，卤水要完全淹没整个鸡身，但鸡头留在锅外，烧沸后，改用小火卤至 30 分钟后，捞出，再次将鸡肉厚的部位用竹尖打孔后。再将鸡头向下，放入卤水中继续卤至 30 分钟出锅吊起，刷上卤油，用电扇吹冷即可。

### 5.4 调料制作

- 5.4.1 取容器一口倒入开水，放入花椒粉过滤三次，去掉渣质，制成花椒汁待用。
- 5.4.2 将芝麻炒熟炒香，用 1/2 打烂，1/2 整粒，待用。
- 5.4.3 制红油：炒锅洗净，放入旺火上，放菜籽油烧至无味时，冷却至 150℃ 左右时，倒入辣椒面中，制成红油待用。
- 5.4.4 蘸碟调制。另取容器一个，放红油、花椒汁、碎芝麻，再将所有调料加入调匀，放上整粒熟芝麻即可。

### 5.5 装盘要求

将鸡斩成长约 3.5cm、宽约 1.2cm 均匀块，放入条盘中，配上蘸碟，连同鸡上桌即可。

## 6 感官及味感

皮色油亮、皮肉劲道、肉骨香醇、形态完整、蘸汁色泽红亮、麻辣味厚。咸鲜奇香兼备。

## 7 注意事项

- 7.1 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 鸡褪毛时，水温控制在 55℃-60℃ 左右。



- 7.3 卤鸡前需在鸡肉厚的部分打上竹孔。
  - 7.4 花椒粉需过滤三次,只取其汁,渣不用。
  - 7.5 根据工艺、口感的微小差异,在调味上或香料的投放上可略有增减。
-