

ICS

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 14—2018

泸州月母鸡汤工艺技术规范

2018 - 12 - 24 发布

2019 - 02 - 01 实施

目 次

前 言.....	II
引 言.....	III
1 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、泸州观音月母鸡汤有限公司。

本标准主要起草人：王其跃、程思海、桑治均、石自彬、代应林、徐光华。

引 言

1、菜点源流

在川南的民间习俗中，家庭一旦有女人怀孕，就开始饲养小鸡，以备产妇分娩后，及时煨炖给产妇食用，让其有充足的乳汁哺乳婴儿和尽快恢复身体。妇女分娩后四十天称为“坐月子”，产妇俗称“月母子”。民间煨炖鸡汤只拍一坨老姜，食用时加少许食盐（俗称毛毛盐），相传绝不能加花椒，加了花椒月母子会全身发痒。清朝末年，泸县云龙观音场乡厨程正荣受邀为本地大户做月子餐，程正荣在传统月母鸡汤制作的基础上，选用公鸡与母鸡搭配，辅以天然野生滋补食材，细火慢慢炖而成，得到广泛好评和流传，被赞誉为“程鸡汤”。“程氏月母鸡汤”其制作技艺由程家世代相传，至今已传至第六代，2011年泸县观音月母鸡汤入选四川第三批非物质文化遗产保护名录。泸州月母鸡汤属于咸鲜味型，鸡汤鲜香纯正，突出了鸡的本味，是在传统月母鸡制作的基础上，创新改良而成的一道具有地方风味的筵席菜品。

2、菜点典型形态示范



泸州月母鸡汤工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州月母鸡汤的术语和定义、原料要求、配方、制作工艺和注意事项等要求。
本标准适用于泸州市行政区域内月母鸡汤的加工烹制。

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，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

泸州月母鸡汤

是以泸州本地农家散养的土鸡为主料，采用清炖技法调味制作而成的一道经典热菜。

4 配方和原辅料

4.1 配方

公鸡 700g、母鸡 300 g、老姜 50g、食盐 15g、香草 20g、饮用水 4000g、生鸡油 100 g、枸杞 6 粒、红枣 4 颗、酱油 100 g、香葱 6 g、小米辣 10 g。

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 宜选用乌皮土鸡，重量约 2.5kg 至 3 kg 左右，育龄需在 8 个月至 12 月。
- 4.2.3 生鸡油，母鸡自身的鸡油最佳。

5 工艺流程

5.1 预处理

- 5.1.1 将鸡洗净后，宰 5cm×3cm 块条，公鸡、母鸡分开装。
- 5.1.2 老姜拍破、枸杞、红枣、香草洗净。装入纱布袋中做成香料包待用。
- 5.1.3 小米辣 10 g 斩成粒、小葱 6 g 切成葱花、老姜 10 g 去皮切成细丝，取两个味碟，各放酱油 50g。一个放入小米辣、姜丝、葱花配制成酱油碟和辣味碟待用。

5.2 烹制装盘

砂锅中掺水 4000g、烧至 40℃，下鸡油 100g、香料包，倒入母鸡块 300g、，用中火烧开速把血泡打尽，改用小火炖 30 分钟后，再放入公鸡块，烧开放去浮沫，用中小火继续炖 90 分钟、待鸡肉离骨软熟后、改用微火保温，待汤清澈，加食盐 10g 调味，装入汤鼓中、配味碟即成。

6 感官及味感

汤色清澈，咸鲜醇厚，鸡香离骨、营养丰富。

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）规定的规定。
- 7.2 汤烧开后，一定要打尽浮沫，常说的血泡，慢时采用小火
- 7.3 煨时火候是关键,采用中小火。
- 7.4 鸡块应具备不同部位，包括头、颈、翅、爪等。
- 7.5 此菜品一年四季均宜及老少皆宜，食用时在 60℃左右更鲜美。