

LCX

团 体 标 准

T/ LCX 018—2022

软炸牛肚梁制作工艺技术规范

2022 - 2 - 10 发布

2022 - 5 - 10 实施

泸州市餐饮行业协会 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 配方和原辅料要求	2
5 工艺流程	2
6 感官及味感	3
7 味型	3
8 注意事项	3

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《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。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出并归口。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、四川省桑治均劳模和工匠人才创新工作室、泸州市桑治均（中式烹调）技能大师工作室、泸州市李智刚劳模大师和工匠人才创新工作室、泸州市万俊（中式烹调）技能大师工作室。

本标准主要起草人：李自文、王其跃、代应林、桑治均、李智刚、万俊。

引 言

1. 菜点源流

牛肚梁位于牛腹腔中四个肚（学名称胃）的上部，属于牛肚范畴，处于牛肚的区域中，起支撑四肚连接吊着支架的作用，故称牛肚梁。牛肚梁因牛生长环境、育龄的差异，其大小，长短也有区别，一般在 30cm 至 40cm 之间。在烹调中常用于卤、拌之用，用于软炸极为少见，堪称“物尽其用”把食材选择发挥到极致之典范。

软炸牛肚梁出自川菜一代宗师毛树荣先生之手，后经弟子川菜烹饪大师李自文先生的传承发扬。软炸牛肚梁质地脆爽，味咸鲜香酥，配以浓香型白酒，更能凸显菜品的酥香，感受浓香型白酒酒体甜绵爽净、口感丰满的魅力。

2. 菜点典型形态示范



软炸牛肚梁制作工艺技术规范

1 范围

本标准规定了软炸牛肚梁的术语和定义、原料要求、制作工艺、酒入肴餐配酒、注意事项等技术要求。

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 酒入肴

酒入肴是指在烹调加工或烹制过程中，按照成菜要求，加入不同种类的酒制作菜肴的方法。其主要表现在烹饪工艺流程中的烹调前的酒入肴、烹调中的酒入肴、烹调后的酒入肴三个方面。

3.3 餐配酒

餐配酒是一种文化、一种生活品质、一种消费理念。餐配酒是以菜为主体，围绕着整桌菜肴（或个菜）的风味特色配喝特定香型或对应香型的酒的一种喝酒方法。

3.4 软炸

多用于外酥内脆（嫩）的菜品，运用蛋清淀粉挂糊，采用中火、用 110℃油温即 4 成油温炸至原料定型，再采用旺火、用 170℃油温（6 成油温）二次炸制原料外酥内嫩（脆）的烹饪方法。

3.5 软炸牛肚梁

以牛肚梁为主料，以莲白为辅料，原料经码味采用软炸的烹调方法烹制而成的一道热菜。

3.6 牛肚梁

牛肚梁属于牛肚范畴，处于牛肚的区域中，起支撑四肚连接吊着支架的作用，行业称牛肚梁。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

牛肚梁500g、熟菜油1000g、料酒20g、老姜10g、大葱20g、盐4g、白酒 5g、胡椒粉1g、干细淀粉75g、鸡蛋清2个、白糖1g、醋1g、莲白100g、味精1g、花椒面2g、香油1g。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB2762、GB2763、GB/T12729.1 的规定。

4.2.2 牛肚梁 选择散养育龄在 2 年以上的新鲜黄牛牛梁最佳。

4.2.3 白酒 选择泸州地区生产的小曲清香型白酒

5 制作工艺

5.1 牛肚梁先撕去多余的筋络及油筋洗净。片去外部的老皮，顺着原料直刀剖 5 刀，深度为原料的三分之二，再采用两刀一断，将原料切成鸡冠形状的片。放入老姜片、大葱、盐 1g、胡椒粉、料酒、白酒码味 30 分钟。

5.2 莲白洗净，切成细丝放入盐、白糖、醋、香油拌成糖醋生菜。

5.3 将盐、味精、花椒面调制成椒盐味碟。

5.4 用干细淀粉 75g，与鸡蛋清调制成蛋清豆粉。

5.5 将经码味的原料，搋干水分、放入蛋清豆粉中拌匀。

5.6 烹制装盘。锅置于中火上炙锅后，放熟菜油烧至 110℃，即 4 成油温，将码上蛋清淀粉的原料，依次抖散放入锅中，炸至定型后捞出，掰散，待油温升至 170℃，即 6 成油温时，再复炸一次至微黄色捞出，装入盘中配上糖醋生菜、椒盐碟即成。

6 感官及味感

色泽微黄、咸鲜香麻、质地脆爽。

7 味型

咸鲜味型或椒盐味

8 注意事项

- 8.1 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。
 - 8.2 在刮刀之前用平切片去或撕掉多余的筋络。
 - 8.3 原料炸第一次时，须依次投入原料，复炸时又须将原料掰散下锅。
 - 8.4 餐配酒 选择泸州地区生产的浓香型白酒
-