

LCX

团 体 标 准

T/LCX 011—2022

酒糟醉鸡制作技术规范

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 感观及味感	3
7 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（中式烹调师）技能大师工作室。

本标准主要起草人：黄平、桑治均、王其跃、代应林、刘创宇。

本标准首次发布。

引 言

1、菜点源流

酒糟醉鸡是泸菜的一道创新菜，也是泸州美酒配佳肴的一道代表菜，是名酒宴的头菜。2020年6月，协会专家组在名酒宴研究进入困惑和迷惘的时候，泸州市商务和会展局组织研究团队到泸州酒类生产企业进行实地考察，当来到糟坊考察时，被扑面而来的糟香触动，构思出“三蒸”酒糟醉鸡的想法。所谓的三蒸是指：一蒸用荷叶包裹码好味的黄皮仔公鸡，用旱蒸将鸡蒸至八成熟，斩成大一字条定碗；二蒸借鉴九大碗蒸菜的方式，将定碗原料上笼蒸至鸡肉软糯；三蒸采用熏蒸将酒糟垫底于青花钵内，面上铺上茛姜叶，将鸡翻扣于茛姜叶上，青花钵下面加热，送至餐桌。作为名酒宴的头菜，主宾揭开盖子，作为开餐仪式。经过“三蒸”的酒糟醉鸡糟香、酒香、清香满屋生香，令人欲醉。此菜既可整桌上，亦可位上。

酒糟醉鸡属于咸鲜味型，突出原料的新鲜，讲究原料本味，原汁原味，以咸而不减，淡而不薄，咸中有鲜，凸现菜品滋味清淡、鲜美、醇和浓郁、清鲜醇厚的泸菜风味。配浓香型白酒，既不失菜品风味特色，又能彰显浓香型白酒的酒体风格，是酒菜风味、风格搭配的绝配。

2、菜点典型形态示范



酒糟醉鸡制作技术规范

1 范围

本标准规定了酒糟醉鸡的术语和定义，原辅料要求、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/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，加入不同的种类酒制作菜肴的方法。其主要表现在烹饪工艺流程中的烹调前的酒入肴、烹调中的酒入肴和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 中国酒城·名酒宴

中国酒城·名酒宴是根据酒入肴和餐配酒的原理，按照宴席规格，传承创新设计的一款现代宴席。中国酒城是2019年3月25日，在第十三届中国国际酒业博览会开幕式上，中国轻工业联合会、中国酒业协会正式授予泸州“中国酒城”称号，故名“中国酒城·名酒宴”。

3.5 酒糟醉鸡

是以黄皮仔公鸡为主料、经码味后，采用蒸的烹调烹制而成的一道热菜。在名酒宴中作宴席的头菜，也可作其它宴席的大菜。

3.6 酒糟

又称酿酒糟、指酿酒经发酵后的酿造原料。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

黄皮仔公鸡一只 1500g、浓香型酒糟 500g、白酒 150g、荷叶 2 张、川食盐 10g、味精 5g、香油 50g、花椒面 5g、老姜 200g、大蒜 150g、花椒 30g、小葱 300g、醋 10g、白糖 5g、泸州手搓糊辣椒 30g、苕姜叶 2 张。

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/T 12729.1 的规定。

4.2.2 鸡 选用散养黄皮仔公鸡，育龄在 6 个月左右，毛重在 1500g。

4.2.3 白酒 泸州地区生产的 62 度高粱白酒

4.2.4 酒糟 浓香型酿酒原料最佳，也可用酿酒后的酒糟代替。

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 取锅烧水，将黄皮仔公鸡杀后入 75℃ 水温中去尽大毛、去内脏，用高度白酒点燃，燎去绒毛，将腹腔内清洗干净。

5.1.2 取盆一口，将鸡用白酒 20g、盐、姜片、小葱节，先抹遍全身，剩余部分塞进鸡腹腔内，腌 12-16 小时，中途翻面后盖上盖子。

5.2 烹制装盘

5.2.1 将腌制好的仔公鸡用荷叶包裹上，用麻绳扎好，采用旱蒸的方法用旺火笼蒸1小时，以刚熟为度取出晾凉待用。

5.2.2 将晾冷的鸡宰成长4cm、宽2cm的一字条，鸡皮向下排列整齐放入蒸碗中，呈三叠水形态定型，蒸至糯待用。

5.2.3 取一青花钵，将酒糟垫底，面上铺上茛姜叶，下面用酒精炉加热，将蒸至糯的扣鸡翻扣于已经焯水的茛姜叶上，盖上青花盖，送至餐桌。

5.2.4 配蘸碟，将泸州手搓糊辣椒调成麻辣带酸的味碟，摆于酒糟醉鸡的旁边，即可食用。

6、感观及味感

色泽浅黄 咸鲜清香 酒香扑鼻、鸡肉糯。

7、味型

咸鲜味

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 上桌时须加盖，一定考虑酒糟的酒香味易挥发因素，避免香味散发。

8.3 旱蒸时，不宜蒸得太。

8.4 选用青花钵以营造一种古朴典雅的文化氛围。

8.6 宴席餐配酒有两种方式，一种是以整桌宴席多数菜品风味配酒，一种是以主宾的喜好配酒。本菜品宜选用泸州地区生产的浓香型白酒