

LCX

团 体 标 准

T/LCX 012—2022

## 啤酒葫芦鸭制作工艺技术规范

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：桑治均、王其跃、代应林、刘创宇。

本标准为首次发布。

# 引 言

## 1、菜点源流

啤酒葫芦鸭是名酒宴的像型菜之一。葫芦鸭，据史料《江南节次照常膳底档》记载，乾隆三十年正月，乾隆南巡时，曾作为地方呈送的一道名菜，后辗转流传于淮扬菜、鲁菜、川菜中。在流传中渗透了各自菜系的烹制技法和风味特色，但都保留了整鸭脱骨的技法 and 鸭皮不破的技术风格，其形如葫芦而闻名海内外，是中餐著名的传统菜肴。

泸州啤酒葫芦鸭是一道传统的改良菜肴，其形保持了传统的形态。在调味上借鉴了民间菜馆运用啤酒调味风格，在烹制过程中采用啤酒烧制及调味，丰富了传统葫芦鸭的制作工艺才可达到的嫩度。此菜属于咸鲜味型，菜品“香鲜、醇浓并存”，凸显原料的香鲜，原汁原味；菜式大气高雅，作为名酒宴中的大菜，不失宴席的格调。与浓香型白酒配对品鉴，更能彰显浓香型白酒酒体窖香浓郁，口味丰满，入口甜绵爽净，纯正协调，余味悠长的特点。

## 2、菜点典型形态示范



# 啤酒葫芦鸭制作工艺技术规范

## 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 啤酒葫芦鸭

是以新鲜鸭为主料，以新鲜冬笋、干贝等为辅料，采用炸、烧烹调方法烹制而成的一道热菜，因在烹制过程中使用大量的啤酒烧制调味，形似葫芦而得名。

## 4 配方和原辅料要求

### 4.1 配方

本地仔麻鸭1只(1000g)、冬笋50g、火腿20g、香菇10g、苡仁10g、糯米50g、干贝5g、青豆50g、百合30g、鹌鹑蛋6个、西兰花150g、葱姜汁10g、姜块10g、啤酒500g、醪糟汁100g、白糖10g、川食盐10g、味精5g、湿淀粉20g、糖色100g、调和油2500g(耗50g)。

### 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 鸭：本地散养麻鸭，育龄在一年以上，毛重在1750g至2000g。

4.2.3 苡仁、干贝、糯米、百合无霉变、无蛀虫眼。

4.2.4 啤酒：瓶装纯生8℃啤酒。

## 5 制作工艺

### 5.1 预处理

5.1.1 鸭宰杀后入90℃水温中褪尽禽毛，清尽绒毛，清洗干净。

5.1.2 整鸭去骨：第一步，在杀口处斩断颈骨，颈皮与头须相连，在鸭的肩部顺着鸭颈划一刀长7cm的口，拉出颈骨；第二步，去前肢骨，用小刀，刀尖紧贴鸭骨，连皮带肉往下翻剥，待剥至前肢关节裸露割断关节筋络，刀刃紧贴鸭骨继续往下剥；第三步，去躯干骨，先去胸骨，再去背骨。在去背骨时，特别注意背的肉少，容易破皮，顺骨架往后翻剥直至髌白处，割断相应的韧带。再翻剥至尾椎；第四步，将后肢所有的骨去掉，但需留小节胫骨，取出骨架，整个内脏在骨腔内；第五，翻转鸭皮，鸭皮向外，形态完整(装水不泄漏)，将去骨整鸭用生姜、大葱水码味30分钟、整理待用。

5.1.3 糯米淘洗后，入沸水锅中煮至刚熟，捞出沥干水分凉冷。

5.1.4 苡仁、干贝、洗净后，用冷水浸泡一小时后，放入盆中用旺火蒸1小时取出待用。

5.1.5 冬笋、火腿洗净后切成豌豆粒。

5.1.6 香菇、百合水发后切成豌豆粒。

5.1.7 鹌鹑蛋煮熟去壳、西兰花整理汆熟待用。

5.1.7 青豆、苡仁、干贝、糯米、冬笋、火腿、香菇、百合粒入锅放盐、味精炒制拌匀，再拌入糯米从鸭的颈下开口处将原料瓢入鸭腹内用细竹签锁好开口，再用麻绳扎好，做成葫芦形。

## 5.2 烹制装盘

5.2.1 炒锅上火，掺水烧沸，将葫芦鸭入沸水中汆至定型后，抹上醪糟汁。

5.2.2 取锅加入调和油烧至 150℃时下鸭子炸成金黄色起锅。

5.2.3 另取砂锅一口，先用竹垫垫底、放入姜块、大葱，将炸好的鸭子放入、加入大骨汤、啤酒，糖色、盐放在小火上慢烧 2 小时，中途需翻面一至二次，待鸭 软、汤汁浓稠，原料入味，鸭红润时起锅装入盘中，用鹌鹑蛋、西兰花围边。

5.2.4 将余汁倒入炒锅中烧沸，调味后用水淀粉勾浓汁芡浇在鸭上，配上餐刀上桌即成。

## 6、感观及味感

红润美观、咸鲜香醇、质糯 软、醇浓并重。

## 7、味型

咸鲜味型

## 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 整鸭脱骨，脊骨处要特别注意防止破皮。

8.3 炸制鸭子时油温控制在 150℃、色泽金黄色时应立刻捞出。

8.4 酿料不宜过多需留相应空隙，防止在烹制过程中破裂。

8.5 鸭汆水时应用牙签放气，防止在炸的过程中爆裂。

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