

LCX

团 体 标 准

T/LCX 013—2022

窖香火龙鱼制作工艺技术规范

2022-2-10 发布

2021-5-10 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

在四川用“窖香”来命名的菜肴，要追溯到上世纪80年代中期四川首届烹饪技术大赛中，由我市特级厨师毛永寿先生所创的窖香锅巴肉片而来。传统的锅巴肉片给食客们带来了一种在云里雾里享受美食之感；而窖香肉片却把食客们带进红红火火的酿酒场面，热气腾腾、火焰飘逸、扑鼻而来的窖香香味，就是酿酒师们的真实写照。其创意独特被当年收录于四川《创新菜》一书中，同时发表于《四川烹饪》杂志上。

窖香火龙鱼，是由窖香锅巴肉片菜品的呈现手法演变而来的，在菜式刀工上借鉴了传统松鼠鱼的制作手法，在上桌上现场表演点火浇汁的创意新方式。近年来窖香火龙鱼又在中国烹饪大师桑治均的实践过程中，得到了更进一步的改良。在味道上融入了泸州人的口味元素，突破了传统荔枝味近百年不变的困局，以及长期以来顾客取食不便的瓶颈；在造型上又增加了菜式的立体感，使其菜品的灵气和艺术性得到进一步升华。

此菜属于泸菜“咸甜适中、酸辣适口”的风味特色，是在咸鲜味的基础上，恰当使用甜味，本着甘而不浓，咸中略甜；增加酸味，以酸而不酷，爽口中重辛辣，可口中领略酸辣舒适、柔和，互不压抑的感觉。配以兼香型白酒“高而不烈、低而不寡”的酒体风格，再好不过。

2、菜点典型形态示范



窖香火龙鱼制作工艺技术规范

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 窖香火龙鱼

是以草鱼为主料,运用酒入肴的技法,采用炸熘的烹调方法烹制而成的一道热菜,因菜肴上桌时火焰徐徐升起,形似火龙而得名。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

草鱼 1500g,面粉 150g、玉米淀粉 150g、大葱 10g、盐 6g、调和油 2500g(耗 50g),泡椒 10g、泡姜 5g、姜米 10g、蒜米 10g、熟青笋丸、兼香型白酒 100g、白糖 150g、老陈醋 50g、味精 2g、鲜汤 250g。

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 白酒 泸州生产的 62℃兼香型白酒。

4.2.3 鱼;鲜活草鱼毛重在1500g左右

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 草鱼去鳞,宰杀后清理干净,搋干水分,分别斜刀取下鱼头鱼尾,从鱼的两侧下刀,刀身紧贴脊骨直接取下两块鱼肉。将取下的原料分别片去胸刺,从鱼的内面直刀剖十字花刀,深度为原料的四分之三;。

5.1.2 将剖好的鱼头、鱼尾、鱼肉用姜葱水、盐、兼香型白酒 20g 码味 30 分钟至入味。

5.1.3 先用面粉和玉米粉和匀备用。

5.2 烹制装盘

5.2.1 炒锅烧热下油烧至 140℃,7 成油温,把码好的鱼头、鱼尾和鱼肉分别拍上干粉。先将鱼头、鱼尾入油锅炸至外酥内嫩,放入盘中两头。再将鱼身卷曲分别炸至定型,再复炸第二次炸成金黄色,外皮酥脆起锅放在鱼肉上叠放造型,用煮熟的青笋丸点缀。

5.2.2 取调味碗,放入盐、白糖、醋、味精、鲜汤、水淀粉兑成滋汁

5.2.3 另取炒锅烧油下姜蒜米、泡辣椒炒香烹入汤汁起锅盛入大碗中。

5.2.4 上桌时把高浓度白酒倒入炒菜勺，点燃后从鱼头淋至鱼尾，鱼身顿起火焰，再倒入汁水寓意火龙即成。

6、感观及味感

色泽红亮、外酥内嫩、甜酸微辣。

7、味型

糖醋味型

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 鱼一定要选水质清澈的生态鱼，鱼的品质要好。

8.3 炸鱼时第一次油温控制在 130℃至 140℃之间，复炸时油温在 180℃左右。

8.4 以盐的多少来控制甜与酸的回味程度。

8.5 点火须注意安全

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兼香型白酒
