

# LCX

团 体 标 准

T/LCX 014—2022

---

## 桂圆蛋酥制作工艺技术规范

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 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

桂圆蛋酥是名酒宴中的一道甜菜。桂圆又称龙眼，是泸州著名的土特产之一，也有 2000 多年的种植历史。1986 年 10 月 10 日，经泸州市人大常委会会议决议，把桂圆树列为泸州的市树，这为泸州的桂圆发展打下了坚实的基础。由此，诞生了泸州“泸桂圆”的特产品牌，远销国内外。据《食疗本草学》所述：干桂圆肉具有补脾益胃、养血安神之功效，深受养生爱好者的喜爱。

桂圆蛋酥由中国烹饪大师桑治均所创，是一道烹饪工艺与食品加工相结合的创新菜肴，是川菜泸味中国·名酒宴中的一道甜菜，也可作其它宴席小吃搭配使用。此菜属于甜香味型，酥脆化渣、香甜可口，在名酒宴中能起到调节菜品不同味型之间的口感作用，增强饮酒后的舒适感，使用餐者心情愉悦。

## 2、菜点典型形态示范



# 桂圆酥蛋工艺技术规范

## 1 范围

本标准规定了桂圆酥蛋的术语和定义，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 桂圆酥蛋

是以桂圆仁、鸡蛋液为主料，采用炸的烹调方法烹制而成的一道甜菜。

### 3.6 干桂圆仁

干桂圆仁又称龙眼肉，干桂圆仁是新鲜桂圆经脱水后去核的干果仁。

## 4 配方和原辅料要求

### 4.1 配方

鸡蛋4个200g、白糖20g、醪糟汁20g、干桂圆50g、炼乳50g、混合油1500g。

### 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 鸡蛋 选用新鲜散养的鸡蛋最佳，每个重在40g左右。

4.2.3 桂圆仁 选泸州出产的干桂圆仁，色呈浅棕色。

## 5 制作工艺

### 5.1 预处理。

5.1.1 干桂圆仁。置于菜墩上斩成米粒

5.1.2 把鸡蛋打在盆里搅散，再向同一方向顺时针或逆时针继续搅匀，待鸡蛋液与白糖和炼乳几乎溶为一体后待用。

5.2 烹制装盘。炒锅下油烧至130℃即4至5成油温时，左手持丝漏瓢，右手将蛋液慢慢地倒入丝漏中，使经过滤后的蛋液沿油锅的中央由里向外入油锅边缘中。待蛋液炸至呈丝状、长约30cm，呈金黄色迅速撒上桂圆仁(3秒)左右捞出，用油吸纸把油脂吸干，立刻倒入方盘中迅速压制定形，厚为2.5cm。改刀去掉边角余料切成长4cm、宽为2cm菱形状装盘即可。

## 6 感观及味感

色泽金黄、酥脆化渣、香甜四溢、风味独特。

## 7、味型

香甜味型

## 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 炸鸡蛋糊时油温不宜太低，采用中火、油温控制在130℃左右。
  - 8.3 压制时温度不宜过低，其温度在50℃为宜。
  - 8.4 改刀切时温度应保持在50℃左右
  - 8.5 炸蛋液糊时，两人配合最好。
  - 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。
-