

LCX

团 体 标 准

T/LCX 019—2022

纤夫捞制作工艺技术规范

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：李自文、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

纤夫捞是名酒宴的大菜之一，它源于川渝麻辣火锅发源地高坝小米滩，纤夫们的饮食烹调方式，它既有古老的纤夫一锅熟成菜风格的特征，又有现代火锅顾客自选自烫风格特点。客人在享受美食前，可预先品尝美食的汤味，再根据自己的喜好自选原料、菜肴的成熟度，全靠客人自己口味的喜好自己把握。好本味的顾客，原料烫熟后可直接食用；好香辣者又可将原料烫熟后，再经过二次调味蘸食，风味浓厚更加特别。把烹制、调味的权利完全交给客人，给顾客们营造一种开放自由的宴席氛围。

纤夫捞是由川菜大师李自文构想，中国烹饪大师、沪菜大师桑治均所创。食料多样均选自本地乌蒙山区原生态食材；其配料多于主料，开创了原料不分主次，荤素交融的配菜新格调。菜品清淡、香辣各自一体是以浓香型或清香型白酒为主体的佐酒菜肴。

2、菜点典型形态示范



纤夫捞工艺技术规范

1 范围

本标准规定了纤夫捞的术语和定义，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 纤夫捞

取名源于纤夫在河滩用三坨石头支起锅，向锅内投入花椒、海椒等调味料熬制成锅底，以烫的烹饪方式取食的一道热菜。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

牛肉 500g、牛大骨一根、古蔺大巴菌 25g、叙永牛肝菌 25g、干松茸 50g、干茶菇 25g、番茄 150g、娃娃菜 250g、豌豆尖 200g、盐 15g、味精 10g、鸡精 10g、姜 20g、大葱 10g、小葱 5g、香菜 20g、小青红海椒 50g、醋 15g、酱油 10g、浓香型白酒 100g。

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 牛肉 选择高山散养、育龄在 2 年左右的黄牛肉中的雪花牛肉

4.2.3 菌 选择新鲜食用性菌最佳，也可用相应的经水发后的干料代替

4.2.4 白酒 选用泸州地区出产的38度浓香型白酒

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 先将牛的棒子骨砸破用清水漂去血污，入冷水锅中用旺火烧沸，打去浮沫，改用小火加拍破姜、大葱、白酒 50g 熬 3 小时。放入水发的牛肝菌、大巴菌松茸、茶菇一起熬 120 分钟，汤成微黄色调味待用。

5.1.2 牛肉洗净，横筋切成长10cm、宽4cm、厚0.2cm的片用姜葱水、白酒渍味10分钟后，按顺时针方向依次摆入冰船盘中。

5.1.3 西红柿洗净切成月牙形、儿菜切成片、瓢儿菜对破、豌豆尖洗净整理摆入盘中。

5.2 烹制装盘

将熬制好的汤掺入砂钵中，与牛肝菌、大巴菌、松茸、茶树菇一起烧沸后放入盐、鸡精调味，配上卡斯炉、牛肉、时令蔬菜、小青红辣椒调成的酸辣味碟上桌即成。

6 感观及味感

咸鲜清淡，荤素搭配、色调和谐 风味别致。

7、味型

酸辣味型

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 熬牛骨汤时火需小，加酒码牛肉时要控制酒量和码味时间。

8.3 切牛肉时，需横筋切

8.4 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清香型白酒