

DB 511

四川省（乐山市）地方标准

DB 511/T XXXX—2024

嘉州菜 灯笼豆腐制作工艺规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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.....	1
5 制作工艺.....	2
6 食材选用及制作要求.....	2
7 质量要求.....	3
8 食品安全要求.....	3
9 服务要求.....	3
10 出菜要求.....	3

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由乐山市商务局提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川旅游学院川菜发展研究中心、乐山市嘉州美食文化研究院、四川省川菜标准化技术委员会、五通桥西坝文化广场、乐山太和盛世大酒店、乐山锦江新嘉州文化旅游有限责任公司（锦江嘉州宾馆）饮管理有限公司、乐山师范学院生命科学学院、乐山市行知旅游职业高中学校。

本文件主要起草人：陈丽兰、陈祖明、杜莉、祝志高、周永华、柳良刚、罗 纲、吴诗玉、罗加丽、季雨、何魁中。

引 言

0.1 菜点源流

灯笼豆腐是四川乐山特色风味菜品之一，它发源于五通桥区的西坝镇。西坝豆腐的历史悠久，凭借其独特的制作工艺和丰富的口味，在当地享有盛誉。灯笼豆腐作为西坝豆腐的头牌，不仅在形状上别具一格，呈灯笼状，而且在口感和味道上也堪称一绝。

灯笼豆腐的制作关键是以豆腐为主要食材，将豆腐做成灯笼的形状，填上肉馅，炸制后，再浇上酸甜的汤汁而成的乐山地方特色菜品。

灯笼豆腐富含优质蛋白质、矿物质、维生素等，这道菜通过将动物蛋白（肉馅）与植物蛋白（豆腐）巧妙结合，实现了蛋白质之间的互补，使得营养价值更加全面，具有补中益气、生津止渴、防治骨质疏松等作用。

0.2 菜点典型形态示例



嘉州菜 灯笼豆腐制作工艺规范

1 范围

本文件规定了灯笼豆腐在配方及食材选用、制作工艺、质量、食品安全、服务及出菜方面的要求。本文件适用于豆腐脑的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10946 川菜烹饪工艺
DB51/T 2137 中国川菜服务规范
DB51/T 3108 餐饮节约行为规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

灯笼豆腐 lantern-shaped tofu

是以豆腐为主要食材，将豆腐做成灯笼的形状，填上肉馅，炸制后，再浇上酸甜的汤汁而成的乐山地方特色菜品。

4 配方

灯笼豆腐的配方见表 1。

表 1 灯笼豆腐的配方

食材	重量/g	食材	重量/g
豆腐	1200	酱油	6.5
猪肉	100	白糖	1.5
鸡肉	50	熟芝麻	3
樱桃	20 颗	鸡精	1
姜米	4	味精	1
蒜米	4	全蛋淀粉	50
葱	葱白 30、葱花 10	水淀粉	
胡椒粉	0.4	辣椒油	
食盐	1	鲜汤	100
花椒粉	0.4	食用油	1500 (约耗 80)
郫县豆瓣			
注：允许误差≤10 %。			

5 制作工艺

5.1 预处理

5.1.1 猪肉、鸡肉剁成粗颗粒。

5.1.2 锅置火上，放入猪肉、鸡肉炒散籽、吐油，入姜米 2 g、蒜米 2 g、胡椒粉炒香，起锅，冷后加入葱白粒、酱油、白糖、花椒粉搅拌均匀成馅。

5.1.3 豆腐用模具压成高 4~5 cm、直径 3 cm 的圆柱形，入 180~200 °C 的油中炸至成金黄色，捞出沥油，晾凉，用小刀从面上将豆腐挖空，酿入肉馅，用全蛋淀粉糊封口。

5.2 烹制及装盘

5.2.1 锅置火上，放入食用油烧至 120 °C，入豆腐炸至外皮起硬膜，捞出装盘。

5.2.2 锅置火上，放入食用油烧至 120 °C，入郫县豆瓣、姜米 2 g、蒜米 2 g 炒香，掺入鲜汤烧沸，入味精、鸡精、食盐、水淀粉收汁二流芡，入辣椒油和匀，淋在豆腐上，撒上熟芝麻、葱花、樱桃成菜。

6 食材选用及制作要求

6.1 食材选用要求

6.1.1 食材选用应符合 GB 2712、SB/T 10946 等相关标准的要求。

6.1.2 豆腐应选用石膏豆腐；猪肉的肥瘦比例应为3:7。

6.2 制作要求

- 6.2.1 猪肉、鸡肉应剁成粗颗粒状，不宜太细，以炒香为度；炸豆腐时不能炸得过于干。
- 6.2.2 应控制好第二次油炸豆腐的时间和火候，既要炸至定型成熟，又不能炸焦。
- 6.2.3 制作过程应符合 GB 31654、SB/T 10946、DB51/T 3108的要求。

7 质量要求

7.1 味型要求

灯笼豆腐的味型为荔枝味型。

7.2 感官要求

感官指标应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	豆腐色泽金黄色，味汁红亮	根据 GB/T 29605 要求进行检验
质地	质地软嫩	
风味	咸鲜酸甜	
杂质	无正常视力可见的杂物	

7.3 出品温度及时间要求

菜品最佳食用温度：菜品中心温度为 70℃ 以上。

菜品最佳食用时间：制作完成至食用≤10 min 为宜。

8 食品安全要求

应符合 GB 31654 的要求。

9 服务要求

上菜服务应符合 DB51/T 2137 的要求。

10 出菜要求

菜品提供方应在出品前对菜品的色香味检测合格后方可上菜。

11 节约要求

菜品制作应符合 DB51/T 3109-2023《团体宴席节约管理规范》、DB51/T 3108-2023《餐饮节约行为规范》、DB5118/T 27-2023A《食堂餐饮节约管理规范》的要求

