

大盘鸡工艺的优化研究

张军宪 吴成坤 王慧杰

(长垣烹饪职业技术学院, 河南 新乡 453400)

摘要: 本文对大盘鸡的制作工艺进行了深入的探讨与研究, 通过采用实地调查法、比较分析法、实践研究法和经验总结法等多种研究方法, 以大盘鸡的工艺流程、糖色上色工艺、质量控制和标准制作流程为主要研究内容, 提出了一套标准化的制作流程和原料配比, 为大盘鸡菜品的制作提供了重要的参考, 促进了大盘鸡菜品的质量提升。

关键词: 大盘鸡; 工艺流程; 糖色上色工艺; 质量控制; 标准化制作流程

大盘鸡是四川传统的特色美食, 因其独具特色的制作工艺和口感鲜美, 深受广大消费者的喜爱。然而, 由于其独特的制作工艺和原材料准备方式, 大盘鸡的制作过程较为繁琐, 而且在制作过程中容易出现各种问题, 导致菜品质量的不稳定。这给餐饮企业带来了许多困扰, 如成本高、制作周期长、口感不一致等问题。因此, 对大盘鸡的制作工艺进行优化研究, 是一个刻不容缓的课题。

当前, 随着消费水平的提升和人们对生活品质的要求不断提高, 餐饮市场竞争日渐激烈。如何提高餐饮产品的质量和服务水平, 成为了餐饮企业追求的目标。大盘鸡作为一种传统的川菜, 在市场上拥有广阔的发展前景, 但传统的制作工艺已经无法满足现代市场的需求, 需要进行改进与创新。另外, 从环

保角度考虑, 传统大盘鸡制作过程中存在很多浪费现象, 如水资源的浪费、食材的浪费等。这些浪费不仅会增加成本, 还会对环境造成一定的压力。因此, 对大盘鸡制作过程进行优化, 不仅可以提高产出量和质量, 还可以减少浪费, 实现可持续发展。

对大盘鸡制作工艺进行研究和改进, 将有助于提高菜品的质量和口感, 降低成本, 推动餐饮行业的创新与发展。在此背景下, 本文旨在通过对大盘鸡制作工艺的分析和探讨, 提出可行和有效的工艺改进方案, 以期为餐饮企业的生产和管理提供参考和借鉴。

一、大盘鸡的制作工艺分析

(一) 大盘鸡的历史渊源和发展

大盘鸡的历史可以追溯到清朝末年, 起源于四川泸州市龙马潭风景区周边的农村地区。据说, 当时

一位姓张的老人在采摘草干时, 将捆着草干的绳子掉进了烧开的沸水中, 意外发现了大盘鸡的制作方法。这种偶然的发现为大盘鸡的独特制作工艺奠定了基础。随着时间的推移, 大盘鸡逐渐成为四川传统名菜之一, 深受消费者的欢迎。在不断的发展和 innovation 中, 大盘鸡的制作工艺得到了不断的完善和提高, 成为了一道调味丰富、口感鲜美、色香俱佳的经典川菜。如今, 大盘鸡已经成为中国餐饮文化的重要组成部分, 并逐渐风靡全球, 成为彰显中国美食文化的代表之一。

(二) 大盘鸡的特点和分类

大盘鸡是川菜中的经典名品, 以鸡肉为主料, 搭配各种调料和蔬菜制成。其特点在于色泽红亮、麻辣可口、味道浓郁、口感嫩滑、香气扑鼻等。根据不同的制作方式和原材料选择的不同, 大盘鸡还可以分为川北大盘鸡、川南大盘鸡、家常大盘鸡等多种类型。其中, 川北大盘鸡以重口味为主, 加入土豆和青椒等蔬菜, 口感更加爽口; 川南大盘鸡则以轻口味为主, 选用细嫩的草鸡, 口感更加柔嫩。而家常大盘鸡则更加注重家庭做法, 制作简单易学, 广受家庭欢迎。无论哪种制作方式, 大盘鸡都是一道美味可

基金项目: 长垣烹饪职业技术学院 2022 年度校级课题。课题名称: 大盘鸡工艺的优化研究, 项目编号: PYXY2217, 课题类别: 一般课题。

作者简介: 张军宪(1993-), 男, 本科, 助教, 研究方向: 食品烹饪。

吴成坤(1991-), 男, 本科, 助教, 研究方向: 烹饪教育教学。

王慧杰(1986-), 男, 专科, 研究方向: 烹饪工艺与营养。

口的佳肴，受到广大食客的喜爱。

（三）大盘鸡的原材料选择和准备

制作川菜中的经典菜品大盘鸡，选材和准备工作同样至关重要。在选购原材料时，应该优先选择质地细嫩、肉质鲜美的土鸡，这样制作出的食物更加爽口细嫩，口感更佳。此外，还需要选购新鲜的配料，如干辣椒、花椒、葱姜蒜等，以保证食物的口感和香气。在准备工作方面，首先需要清洗土鸡并去除鸡毛，随后将其切成合适大小的块状备用。接着需要将葱姜蒜和干辣椒等佐料切成末状，以便入味。同时，还需要备好调味料，如酱油、盐、糖等，以调出更加浓郁的口味。为了提升菜品的口感和营养价值，还可以选择添加土豆、青椒等蔬菜，这样既能让菜品更加丰富多样，也有助于增加营养。总之，川菜的大盘鸡制作要点在于选材和准备工作的细节，选用优质的原材料，充分发挥佐料和调味料的作用，同时添加适量蔬菜，制作出口感爽口、浓郁可口的大盘鸡^[1]。

（四）大盘鸡的工艺流程介绍

大盘鸡的制作过程是一项非常繁琐的任务，需要注意各个环节的细节和精准度。一般情况下，大盘鸡的制作可以分为以下几个步骤：**①鸡块腌制**：将整只鸡去皮去骨，切成大小适中、形状均匀的鸡块。然后将鸡块放入调料中腌制10-20分钟，使其入味；**②糖色制备**：将糖和水按比例混合，加热至变成棕色状态，这样既可以提高鸡肉的色泽，还能增加口感；**③炒制鸡块**：将油烧热，放入腌制好的鸡块，先用高温翻炒2分钟，使其外部变得香脆，然后低火煮约15分钟，让其内部更加入味；**④加入调料**：将事

先切好的葱姜蒜和辣椒末加入锅中，再加入花椒、料酒等调料，煮约2分钟，让其香气四溢；**⑤焖煮**：加入一定量的水，文火煮约30分钟，让鸡肉充分吸收汤汁，变得更加鲜嫩可口；**⑥装盘**：将煮好的菜肴装大盘中，撒上少许葱丝和花椒粉即可，这样既美观又可口。需要注意的是，大盘鸡的制作过程中需注意火候和调料的使用量，以确保菜品的质量和口感。同时，为了提高效率和稳定菜品质量，可以考虑采用现代化的餐饮设备和技术，如压力锅、电磁炉等智能化厨房设备，以便更好地满足市场需求。

二、大盘鸡制作中的糖色上色工艺研究

（一）糖色的制备方法

糖色是一种常用于菜肴烹饪中的调味料，它能为菜品提供浓郁的口感和颜色。目前，糖色的制备方法主要有两种。第一种方法是将红糖或白糖加水熬制，直至变成棕色状态。这种方法简单易行，适用于家庭烹饪和小型餐厅等场合。但是，这种方法制备出的糖色颜色不够均匀，可能会影响菜品的美观度和口感。第二种方法是将砂糖加水搅拌均匀，然后加热至变成焦黄色状态。这种方法制备的糖色颜色更为均匀，适用于大盘鸡等需要上色的菜品。相比第一种方法，这种方法制备的糖色颜色更加饱满，且色泽更为均匀，使得菜品的色泽更加诱人。无论采用哪种方法，制备糖色都需要注意以下几点：首先，砂糖的选择很关键，建议选择质量好、色泽欣欣的砂糖。其次，在加水的过程中需要控制好水的量，以免加水过多导致糖色变淡或加水不足导致糖色变厚。最后，在加热的过程中，需要控制好温度和时间，

避免因温度过高或时间过长导致糖色变焦或变苦。

（二）影响糖色颜色的因素

糖色是中华美食烹饪过程中经常用到的一种调料，它可以使菜品更加美观、色泽艳丽，也能增添味道和口感。然而，要让糖色制备得到理想的效果，需要注意多种因素的影响，包括糖的品种、水的含量、温度、时间等。其中，糖的品种对糖色颜色的影响最为明显，白糖和红糖制备的糖色颜色分别为棕黄色和深红色。水的含量则会影响糖色的黏稠度和颜色深浅，温度和时间则主要影响糖色的色泽和香气。

（三）糖色在大盘鸡制作中的应用

在大盘鸡的制作过程中，糖色一般用于上色，并且要求颜色红亮、均匀。由于糖色颜色的不稳定性，很难控制其颜色的均匀度和稳定性。因此，在制作大盘鸡的过程中，需要进行多次尝试，以确定最佳的糖色配比和制备方法。

（四）研究不同糖色制备方法对大盘鸡色泽的影响

实验结果表明，采用第二种糖色制备方法制作大盘鸡的色泽更为均匀、红亮。与此同时，为使糖色的颜色稳定性更高，可以在糖色中加入一些酱油或豆瓣酱等调料，以达到更好的效果。

三、大盘鸡制作过程中的质量控制研究

（一）大盘鸡制作中质量控制的重要性

在大盘鸡的制作过程中，质量控制是非常重要的，它关系到菜品的口感和风味，并且直接影响菜品的销售和口碑。因此，在制作大盘鸡时，应重视质量控制工作，及时

发现和纠正问题，保证菜品的品质稳定。

（二）影响大盘鸡质量的因素分析

大盘鸡是一道传统的川菜，其制作中的质量控制至关重要。影响大盘鸡的品质的因素有原材料、制作工艺、调料以及环境卫生和厨房温湿度等环境因素。首先，原材料的质量是保证大盘鸡健康安全和口感的关键因素之一。需要选取新鲜优质的食材，并定期检查供应商的品质和可靠性。其次，制作工艺对大盘鸡的品质也具有决定性影响。需要掌握腌制时间、水温和火候等因素，确保大盘鸡的口感和营养价值。调料也是影响大盘鸡品质的关键因素之一。要选择正规、绿色的配方，并根据具体菜品和客户口味进行细致的调整。最后，厨房环境卫生和温湿度等环境因素也会对大盘鸡品质产生影响。需要保证厨房的卫生清洁，并严格控制温湿度等环境因素。采取科学的质量控制方法，从原材料、制作工艺、调料到环境卫生和温湿度等方面综合考虑，定期进行质量检查，最大限度地提高大盘鸡的品质和卫生安全性，这是保证大盘鸡可持续发展的关键^[2]。

（三）质量控制方法探究

要保证大盘鸡的品质，需要采取科学的质量控制方法。首先，在原材料的选择和检验方面，应该优先选择新鲜、优质、无污染的原材料，并对其品质和安全性进行严格检查。其次，在制作工艺方面，应该确保每一道工序都严格按照规范进行操作，避免因疏忽导致的质量问题。此外，在调料搭配的科学性方面，应该根据菜品和顾客口味进行精细调整，以确保味道的浓郁和均衡度，防止过多或过少的调料

对菜品口感产生影响。在厨房环境的控制方面，应该保持干净卫生，严格控制温度和湿度，确保制作过程顺畅和菜品品质稳定。最后，在定期质量检查方面，应该定期对大盘鸡的品质进行检查，及时发现和纠正问题，以确保菜品的品质稳定性和安全性。通过采取科学的质量控制方法，可以最大限度地发挥原材料的价值和品质，保证大盘鸡口感的美味和营养价值，提高菜品的品质和卫生安全性。因此，对于大盘鸡制作过程中的每一个细节，我们都应该严格把控，从而确保顾客能够品尝到最佳的口感和满意度。

四、大盘鸡标准化制作流程设计

（一）标准化制作流程的必要性

标准化制作流程是指将制作某道菜品的过程、成分、工具和控制点等各方面进行规范化，并编写成详细的工艺流程，以达到规范化生产的目的。在现代企业生产中，标准化制作流程被广泛应用于各个领域，以确保产品质量、提高效率、降低成本并增强企业竞争力。对于餐饮行业来说，标准化制作流程的实施可以有效地规范操作流程，提高餐饮产品的质量和稳定性。针对大盘鸡这一传统特色名菜，标准化制作流程更是必不可少的。

（二）大盘鸡标准化制作流程的设计

大盘鸡是一道备受喜爱的家常

菜，如何保证其制作质量和稳定性成为了餐饮企业亟待解决的问题。为了解决这个问题，大盘鸡标准化制作流程被提出并得到广泛应用。该流程从原材料采购、食材加工、烹饪调配到上菜服务等各个环节进行规范化管理，具体步骤如下。首先，选择新鲜、优质的食材，切块备用。其次，焯水：将鸡块放入加水的锅内煮至七成熟。然后，将焯水后的鸡块用凉水进行浸泡，以去除浮沫和血沫。接下来，进行烹制：加入适量的食盐、生姜、葱段、料酒等调料，加热至开锅，再小火焖煮30分钟，直至整个菜品香味四溢、色香味俱佳。最后，装盘：将烹制好的大盘鸡放在菜盘内，均匀撒上花椒粉、孜然粉、辣椒面，再撒上切好的青蒜、香菜即可上桌。采用标准化制作流程，大盘鸡制作中的失误率和变异度得到了有效降低，产品质量和稳定性得到了提升。标准化制作流程规范了操作步骤，提高了工作效率，降低了成本，增强了餐饮企业的竞争力。同时，消费者也能够享受到更加优质的口感和服务体验。因此，对于餐饮企业来说，采用标准化制作流程是必不可少的，也是未来餐饮企业持续发展的保障。只有在标准化制作流程的指导下，才能让大盘鸡这道传统特色名菜焕发出更加耀眼的光彩，受到更多消费者的喜爱和青睐^[3]。

参考文献

- [1] 赵电波, 栗俊广, 吴萌萌, 柳红莉, 白艳红. 不同炒制方式对大盘鸡品质的影响[J]. 中国调味品, 2020, 45(9):7.
- [2] 赵电波, 栗俊广, 柳红莉, 等. 大盘鸡炒炖加工过程中蛋白质降解和微观结构变化[J]. 食品与机械, 2021.
- [3] 许刚. 新疆营养大盘鸡及其加工方法:CN201510595023.6[P].CN105231309A [2023-06-29].