

无锡发布酱排骨团体标准 认准了,这样的才叫“无锡酱排骨”!

对于无锡本地人来说,酱排骨的存在,就是印到了骨子里的“舌尖记忆”。那个味道,犹然在口却无法确切描述。随着《无锡酱排骨团体标准》的出炉,熟悉的这一口能够具体定义了。

为啥要定标准? 保证传承和口碑

无锡酱排骨源于清朝光绪初年的“无锡肉骨头”。此菜色泽酱红,肉质酥烂,香味浓郁,代表了无锡地区传统饮食的特色。随着无锡工商业的迅猛发展,许多店家聘名师,苦经营,先后出现过不少牌号,曾在历史上留下名号的就有三凤桥、慎馥肉庄、真正陆稿荐、承记陆稿荐、真陆稿荐、德记陆稿荐、陆广昌、任记陆稿荐、老三珍、新三珍、魏祥泰、王裕兴等。由于相互竞争,肉骨头的质量不断提高。1982年,在全国食品系统肉禽蛋制品优质评审会上,三凤桥酱排骨被评为优质名特产品。2018年9月,“无锡酱排骨”被评为“中国菜”江苏十大经典名菜。

吃了100多年的酱排骨,如今为啥要定个标准呢?“一来为保证食品卫生控制,二来为市场争端提供解决方案,三来为保住无锡酱排骨的传统风味不遗失,四来为维护无锡菜品牌形象与口碑做实事。”市餐饮烹饪行业协会会长陈为民一口气给出了四个理由。他说,酱排骨是无锡菜的“门面”,但随着城市人口的多元化,传统的本土风味未必适合所有人,于是市场上各种改良情况不断。有的放辣,有的放醋,甚至还有放番茄酱的,五花八门的做法都冠之以“无锡



酱排骨”的名头,迷糊了那些真正想尝试地道口味的食客不说,还无故惹来差评与吐槽。在各种改良中,传统口味的继承和发扬成了一大问题,“真正的无锡酱排骨就是这个味道,我们要保住它,也要擦亮这块招牌。”

据了解,该标准由无锡市商务局提出并归口,无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡市梁溪区烹饪餐饮行业协会、无锡商业职业技术学院、无锡市三凤桥肉庄有限责任公司、无锡市真正老陆稿荐肉庄有限公司、无锡湖滨饭店有限公司等多方合力起草,历时近一年时间,最终由无锡市餐饮烹饪行业协会发布。这也是我市首次发布知名无锡传统菜的标准。

酱排骨有多甜? “中度偏甜”而已

“甜”是无锡饮食的招牌口味,糖类调料的加入在“色、香、味、形”等诸多方面大大改变了菜品的原有风味。无锡酱排骨成全了外地人对于无锡菜“甜”的印象。那么无锡酱排骨到底有多甜?

无锡商业职业技术学院教授徐桥猛说,与真正的甜菜相比,无锡酱排骨压根算不上甜。通过特定的甜度测算仪器测定,以纯蔗糖的纯甜口味为10度来测定,无锡酱排骨的甜度在5.5-6之间,属于中度偏甜状态,和苏州樱桃肉这样的甜菜相比可差远了,印度、泰国等国家的不少菜肴甜度也要远高于无锡菜的甜度。只不过,通常甜度在0.3-0.5时,人们就能尝出甜味,因此这样的甜度对于咸口人士来说,的确甜了些。事实上,无锡菜并不是以甜为主,在《无锡菜典》一书中,编者共介绍了106道地

方名菜和47种地方小吃,其中甜菜仅有5道,甜点仅有18道。

但是,无锡人为几乎所有红烧的菜加糖这一烹饪习惯却是事实,红烧讲究“浓油赤酱,咸出头甜收口”。糖不仅可以调和咸鲜等口味起到增味的效果,还可以通过“美拉德反应”增添菜肴的色泽。“无锡排骨”就是巧用白糖做调料的典范。作为驰名中外的地方名吃,它以醇厚入骨、甜而不腻、酥软可口等为人称道,尤以“甜美酥软”独显其长。此外,糖不仅常见于红烧的菜肴中,一些白烧和油炸的菜也要放糖:生麸酿肉、清蒸鲥鱼、惠山蚕豆、葱油拌笋丝、油炸川条鱼……烹饪这些菜肴时适量加些糖不仅可以提鲜、增味,还可以有效地起到去腥的功效,“无锡酱排骨不是为了甜而放糖,因为它的口感是咸鲜味,所以最终的效果是咸甜适口。”



酱排骨达标 要过这几关

这份标准适用于无锡餐饮业以鲜猪肋排为主要原料烹制而成的无锡酱排骨。它“精细化”规定了无锡酱排骨的原料及要求、制作工艺、菜品质量要求、最佳食用温度及时间、打包外卖规范等内容,食材、流程、食用温度等都有“锚”可参照。

原料要求

类别	名称	参考配方(g)
主料	猪肋排	1000
	食盐	10
调辅料	白糖	80
	老抽酱油	30
	生抽酱油	20
	料酒	20
	香葱	20
	生姜	20
	八角	5
	香叶	1
	桂皮	10
	红曲米	15
	生活用水	700

根据标准,无锡酱排骨以猪肋排为主料,配以标准分量的白糖、酱油、料酒、食盐及香料,是按标准程序烹制而成的色泽棕红、肉质酥烂、芳香味美、咸中带甜的一道锡帮名菜。猪肋排即猪小排,是指猪腹腔靠近肚膈部分的排骨,它的上边是肋排和子排。猪小排肉层比较厚,并带有白色软骨。调辅料有食盐、白糖、老抽酱油、生抽酱油、料酒、香葱、生姜、八角、香叶、桂皮、红曲米、生活用水。

烹饪过程

标准公布了酱排骨烧制的整体烹饪流程,分为初加工、腌制、焯水、烧制、出品等步骤。先将猪肋排斩成长6cm、宽5cm的块,每块排骨带2根肋骨。葱拍松,打成葱结;姜切成50mm厚片,拍松。把香料与红曲米放在一起,用纱布包成香料包。然后将排骨用10g精盐拌匀,放入容器内腌约

30min,中途翻拌1-2次。锅加清水1500g用旺火烧沸后,将腌制好的排骨放入锅内,焯水30s,捞出备用。此后将葱、姜和香料包放入锅里,再整齐放入排骨,加入清水700g,生抽酱油、老抽酱油和白糖,旺火烧沸,加黄酒,盖上锅盖,用小火烧50min,再用旺火烧5-8min,至卤稠即成。

项目	指标
色泽	肉色呈酱红色,热食有光泽
滋味	入口先香甜,后咸鲜醇厚
气味	具有酱排骨应有的酱香气
质地	肉质酥烂,软硬适度,汤汁浓稠
形状	肉块大小均匀,排骨肉测厚度在5mm以上,无骨肉脱离
杂质	无视力可见异物、杂质

食用参考

标准还提供了上桌食用的参考建议,从装盘到食用时间不超过5min,食用温度70℃~75℃为宜。打包酱排骨时,应提示消费者菜肴的储存条件和

食用要求,建议0℃~5℃冷藏储存,保存期≤24h。使用微波炉加热打包酱排骨时,应使用微波炉专用容器。
(晚报记者 金恬伊)