

本标准适用于以大叶芥菜为原料,经晾晒、揉菜、盐渍、后熟制作而成的川冬菜。

1 原料及辅料

1.1 原料

大叶芥菜 青绿色,植株高、叶柄及中肋宽大,质地脆嫩,组织致密,不抽苔的早熟芥菜。

1.2 辅料

1.2.1 花椒

籽实饱满,籽少皮多,无霉变,无杂质。

1.2.2 小茴香

椭圆形,黄绿色,香气浓,无霉变。

1.2.3 八角

紫红色、香气浓、无霉变,无杂质。

1.2.4 桂皮

紫红色、皮厚、无霉变。

1.2.5 山柰

浅黄色,肥大,无虫蚀。

1.2.6 陈皮

干桔皮,新鲜。

1.2.7 白芷

白色,无霉变。

1.2.8 食盐

应符合 GB 2721-81《食盐卫生标准》的规定。

1.3 配比

1.3.1 盐渍阶段

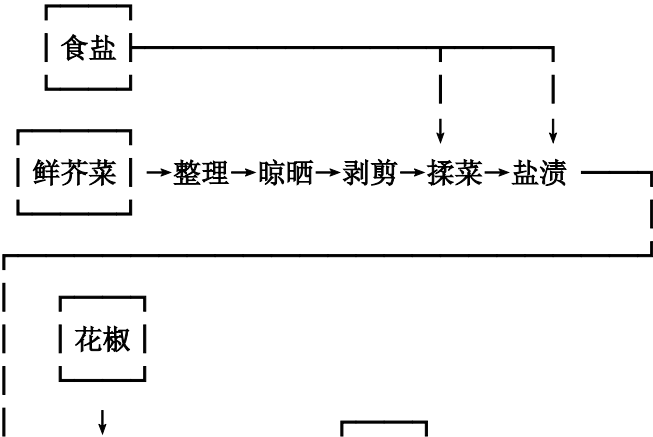
鲜芥菜 667kg,食盐 13kg,花椒 0.2kg。

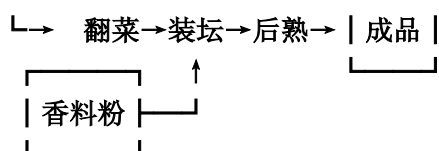
1.3.2 配料阶段

菜坯 100kg,花椒 0.4kg,小茴香 0.1kg。

八角 0.2kg,桔皮 0.1kg,山柰 0.05kg,陈皮 0.15kg,白芷 0.05kg。

2 工艺流程





### 3 操作方法

#### 3.1 整理

先将鲜菜进行粗挑选,除去草及杂物,然后,视菜基部大小,用刀从菜基部划开成两瓣或四瓣,但不要划断。以便晾晒。

#### 3.2 晾晒

将整理过的菜整株搭在晒架上,任其日晒夜露,风吹雨淋,至外叶全部萎黄,中间叶片已萎蔫而尚未变黄,菜心也萎缩但未干枯,顶端嫩尖呈弯曲形,叶茎部剖瓣柔软折不断为止。收得率 23~25%。

#### 3.3 修剪

取下晾晒好的芥菜,剥掉已枯黄的外叶,留作封坛口用;剥掉已变黄的中间叶和修剪下的菜尖片尖端,切成 1cm 宽条形另作普通腌菜用。名叫二菜;剩余下装菜尖切成 8cm 长小段,作为冬菜原料,叶茎部剖瓣,剥去表皮,切成 8cm 长小段,与菜尖合并。

每 100kg 新鲜芥菜,经晾晒,修剪后可收回萎菜尖约 10kg,二菜约 5kg,老叶菜 8kg,合计 23kg。

#### 3.4 揉菜

按修剪后的脱水菜尖 100kg 用盐 10kg 的比例,加入食盐,然后用人工揉菜,至菜体不见盐粒,菜体变软,随之装入装有假底的腌菜缸(池)内。脱水菜叶另行按本法加盐揉菜。

#### 3.5 盐渍

将揉好的脱水菜尖、菜、叶分别入缸,层层压紧,并由排水孔从假底中排出咸菜卤。至缸满,撒上剩余食盐盖面,盖上竹笆,压上石头,并继续排放咸菜卤。

#### 3.6 翻菜

盐渍 30 天左右后,分别转缸翻菜,同时分层均匀撒入花椒。翻菜后压紧,继续排放菜卤,经 3 个月,即为菜坯。

#### 3.7 装坛

将小茴香、八角、桔皮、山柰、陈皮、白芷、花椒混合,研磨成香料粉。

将两种菜坯分别与香料粉翻拌均匀,然后,装入已安放在坛窝内的坛子里,待装到坛子四分之一时,用木杵由坛心向坛边部杵压,不可留有空隙或虚实不一,反复操作至装满坛。然后,塞上干老菜叶,再用塑料布捆扎好坛口,密封。

#### 3.8 后熟

装坛封口后,将菜坛置于露天曝晒,任其自然发酵。经二年以上即为成品。

### 4 成品感官质量要求

#### 4.1 色泽

乌褐色,有光泽。

#### 4.2 香气

具有本品特有的浓郁香气和酯香,无不良气息。

#### 4.3 滋味

味鲜美,咸淡适口,无异味,不酸、不苦。

#### 4.4 体态

菜段长短一致。

#### 4.5 质地

嫩脆,不软绵,无杂质。

---

附加说明:

本标准由商业部副食品局提出。

本标准由中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组及武汉市副食品调料公司起草。

本标准委托中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组负责解释。

本标准主要起草人李润生、余庆颐、阎学孟、顾秀兰。

---

中华人民共和国商业部 1986-12-31 发布

1987-07-01 实施