

# 团 体 标 准

T/BJCA 001-2022

## 京菜 艾窝窝烹饪技术规范

2022-09-23 发布

2022-09-23 实施

北京烹饪协会 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由北京烹饪协会名厨专业委员会提出。

本标准由北京烹饪协会归口。

本标准起草单位：北京烹饪协会名厨专业委员会、北京翔达南来顺饭庄。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、冯德瑞、曾韬。

## 引 言

弘扬京菜文化，打造京菜品牌，提升京菜品质，既是提升北京城市影响力、提高生活性服务业品质、推进“民族品牌国际化、规模化”的需要，更是繁荣发展京味文化、满足消费者日益提高的饮食消费需求，具有十分重要的现实意义和深远的历史意义。

京菜起源于辽金，形成于明清，发展于近现代，繁荣于当代，擅长爆、烤、涮等多种烹饪技法，味道厚重，酱香、酥脆；选料精致，刀工细腻；注重形器，讲究规矩，具有丰富的文化内涵，是由多种风味融合发展而成的具有鲜明北京特色的菜系。

北京有着 3000 多年的建城史和 800 多年的建都史，自古便是历史文化名城，各地方文化之精华在此汇聚、交融、酝酿、沉淀，产生了众多的名胜古迹和人文景观，形成了独具特色的北京地域文化，是宝贵的财富。北京饮食文化更是历史悠久，京菜是由宫廷菜、官府菜、山东菜、少数民族菜（清真菜为主）、平民菜（小吃为主）等多种风味融合而成。

# 京菜 艾窝窝烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了艾窝窝的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。  
本标准适用于艾窝窝的加工制作。

## 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（包括所有的修改版）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯  
GB/T 1354 大米  
GB/T 1445 绵白糖  
SB/T 10057 山楂糕、条、片  
GB/T 11761 芝麻  
GB/T 22165 坚果炒货食品通则  
GB/T 35883 冰糖

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 艾窝窝

以江米、大米面为主料，蒸制而成的一道北京特色小吃。出品色泽雪白、甜而不腻、口感粘糯。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

江米3500g、大米面1000g

#### 4.1.2 辅料

山楂糕50g、蜜饯青梅50g、绵白糖250g、白芝麻仁50g、核桃仁50g、瓜子仁50g、冰糖50g、糖桂花50g、水3000g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 江米、大米面

应符合 GB/T 1354 大米的要求。

#### 4.2.2 山楂糕

应符合 SB/T 10057 山楂糕、条、片符合的要求。

#### 4.2.3 蜜饯青梅

应符合 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯的要求。

#### 4.2.4 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

#### 4.2.5 白芝麻仁

应符合 GB/T 11761 芝麻的要求。

#### 4.2.6 核桃仁、瓜子仁

应符合 GB/T 22165 坚果炒货食品通则的要求。

#### 4.2.7 冰糖

应符合 GB/T 35883 冰糖的要求。

#### 4.2.8 糖桂花

应符合 GB 7101 食品安全国家标准 饮料的要求。

#### 4.2.9 水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。

### 5 制作工艺

#### 5.1 浸泡

江米用常温自来水浸泡4至6h。

#### 5.2 蒸制

##### 5.2.1 蒸江米

浸泡好的江米淘洗干净，铺上屉布，旺火上屉蒸1h，取出放入盆中，倒开水3000g，盖上盖子，浸泡15min，使糯米充分吸收水分后捞出（俗称“吃浆”），再上蒸箱蒸30min，放入盆中，用木槌捣烂成团，摊在湿布上晾凉备用。

##### 5.2.2 蒸大米面

大米面上蒸箱蒸40min晾凉备用。

#### 5.3 制作馅料

将山楂糕切成黄豆粒大小的丁，蜜饯青梅切成绿豆粒大小的丁。芝麻仁用小火炒至金黄色晾凉备用。将山楂糕丁、蜜饯青梅丁、绵白糖、熟芝麻仁、核桃仁、瓜子仁、冰糖、糖桂花，搅拌均匀，备用。

#### 5.4 制江米团

##### 5.4.1 叠面

将蒸好的江米面辅以大米面反复折叠3至5次使其上劲。

##### 5.4.2 搓条

将叠好的面团搓成直径为4cm的圆筒。

##### 5.4.3 下剂

揪30g/个的挤子，按成圆饼状。

#### 5.4.4 成型

一手托着江米皮，一手放入馅料20g, 双手合拢，将其包成圆球状，撒上熟大米面避免粘连，摆盘即可。

### 6 出品质量要求

#### 6.1 色泽

呈雪白色。

#### 6.2 口味

甜而不腻。

#### 6.3 质感

口感粘糯。

---

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 艾窝窝烹饪技术规范

T/BJCA 001—2022

\*

北京烹饪协会印制  
北京市朝阳区和平里西街 21 号北京商报二层  
邮政编码：100013

网址：<http://www.bjprhx.org/>

电话：010-84283966

\*

内部资料 免费交流

\*

如有排版差错请与本会联系

版权所有 侵权必究

举报电话：010-84283966