

团 体 标 准

T/BJCA 002-2022

京菜 豆面糕烹饪技术规范

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 豆面糕烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了豆面糕的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于豆面糕的加工制作。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB/T 35885 红糖
NY/T 599 红小豆
LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉

3 术语和定义

3.1

豆面糕

以糯米粉、熟豆面、红小豆为主料，蒸制而成的一道北京特色小吃，俗称“驴打滚”。出品颜色深黄、黄豆面浓香扑鼻、豆馅甜沙、口感软糯，堪称“京味小吃一绝”。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

糯米粉3000g、熟豆面500g、红小豆500g

注：传统用黄米粉，现在市场大多用糯米粉。

4.1.2 辅料

红糖200g、糖桂花100g、水3500g

4.2 要求

4.2.1 糯米粉

应符合LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉的要求。

4.2.2 熟豆面

应符合GB 2712 食品安全国家标准 豆制品的要求。

4.2.3 红小豆

应符合NY/T 599 红小豆的要求。

4.2.4 红糖

应符合GB/T 35885 红糖的要求。

4.2.5 糖桂花

应符合GB 7101 食品安全国家标准 饮料的要求。

4.2.6 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 铺豆面

将熟豆面铺在操作台上待用。

5.2 蒸面团

糯米粉3000g加水2000g，和成稀糊状，上屉大火蒸20min，倒在湿屉布上晾凉待用。

5.3 做豆馅

500g红小豆加入1500g水，倒入托盘，上蒸箱大火蒸1h，蒸好的红豆倒入锅中加红糖小火不停炒制10min，避免粘锅，做成豆馅。

5.4 擀成片

将蒸好的面团倒在铺有豆面的操作台上，擀成1cm的片状。

5.5 抹馅

均匀的抹上豆馅，从宽的一侧卷起，并卷紧。用刀将糯米卷切成2cm宽的小段即可。

6 出品质量要求

6.1 色泽

颜色深黄。

6.2 口味

微甜，浓郁的豆香味。

6.3 质感

软糯，细腻。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 豆面糕烹饪技术规范

T/BJCA 002—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