

团 体 标 准

T/BJCA 004-2022

京菜 蜜麻花烹饪技术规范

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 蜜麻花烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了蜜麻花的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于蜜麻花的加工制作。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 20883 麦芽糖

3 术语和定义

3.1

蜜麻花

以面肥、面粉为主料，辅以麦芽糖调味，炸制而成的一道北京特色小吃。出品金黄光润、口感绵糯松软、甜蜜香腻。因形如耳朵，故又名“糖耳朵”。

3.2

面肥

指发面的面种子，北方叫面肥、面引子、酵子，也有称面头。即用于蒸馒头时制作的发面剩下一小团面，下次发面时，再用于和面，由于里面有富含酵母菌，以此作为菌种发酵新面团。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

面肥3000g、面粉2000g

4.1.2 辅料

麦芽糖3500g、油500g、食用碱面100g、水1000g

4.2 要求

4.2.1 面肥

发面时用来引起发酵的面块，内含大量酵母，带有酸味。

4.2.2 面粉

应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求。

4.2.3 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 麦芽糖的要求。

4.2.4 油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.5 水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。

4.2.6 碱面

应符合 GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠的要求。

5 制作工艺

5.1 做面团

5.1.1 做碱面团

3000g面肥中倒入油500g、面粉1000g、水1000g兑碱面，和成发酵面团。

5.1.2 做糖面团

另取面粉1000g加入麦芽糖1000g和成糖面团。

5.2 制型

5.2.1 擀面

将发酵面团分成两份，一份擀开后，将糖面团擀成同样大小铺上，再擀另一块发酵面团铺上，以此形成两层酵面中间一层糖面的薄面饼。

5.2.2 下剂、制形

将擀好的薄饼切成5cm左右长条，将长条一边摺薄，成坡形，把薄边和厚边合到一起，再切成100g左右的小块，自小块中间开一刀口，然后打开，将薄的一边往里翻过去，厚的一边一折，制成耳朵型的面坯。

5.3 炸制

锅内油温烧至150℃，将面坯分次入油锅，炸至两面金黄即可捞出控油，趁热放到2500g温热的麦芽糖盆中浸泡3min，使蜜汁吃到麻花的内部，捞出放入盘中晾凉。

6 出品质量要求

6.1 色泽

颜色红亮。

6.2 口味

口感甜润。

6.3 质感

松软绵糯。

全国团体标准信息平台

北京烹饪协会
团体标准

京菜 蜜麻花烹饪技术规范

T/BJCA 004—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