

# 团 体 标 准

T/BJCA 005-2022

## 京菜 姜汁排叉烹饪技术规范

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 姜汁排叉烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了姜汁排叉的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于姜汁排叉的加工制作。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油  
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 1355 小麦粉  
GB/T 1445 绵白糖  
GB/T 20883 麦芽糖  
GB/T 30383 生姜  
SB/T 10057 山楂糕、条、片

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 姜汁排叉

以高筋面粉为主料，麦芽糖、鲜姜丝为辅料，炸制而成的一道北京特色小吃。出品淡黄鲜亮、口感酥脆、甜而不腻、蜜汁包裹均匀，有浓郁的鲜姜和桂花味。

### 3.2

#### 饧面

指将和好的面，在进一步加工或烹饪前静置一段时间的这一过程。面团经过饧发变得松弛，更易加工，做出的面点更筋道、柔软，口感也更细腻、顺滑。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

面粉2500g、油1500g

#### 4.1.2 辅料

绵白糖500g、麦芽糖2500g、鲜姜50g、糖桂花50g、蜜饯青梅100g、山楂糕100g、水1125g

#### 4.2 要求

##### 4.2.1 面粉

应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求。

##### 4.2.2 油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

##### 4.2.3 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

##### 4.2.4 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 麦芽糖的要求。

##### 4.2.5 鲜姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

##### 4.2.6 糖桂花

应符合 GB 7101 食品安全国家标准 饮料的要求。

##### 4.2.7 青梅

应符合 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯的要求。

##### 4.2.8 山楂糕

应符合 SB/T 10057 山楂糕、条、片的要求。

##### 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 和面

将面粉2500g加水1125g，和成面团，常温状态下饧10min备用。

##### 5.2 制形

###### 5.2.1 擀面片

擀成1mm厚的面片，面片擀好后叠成厚摺。

###### 5.2.2 切刀、成型

用刀切成长5cm、宽2cm的长条，两片叠在一起，与长边平行下刀，中间切3刀，中间刀口长，两边刀口略短，把面片的一端从左边的刀口穿过拉好，把面片的另一端从右边的刀口穿过拉好，形成排叉状，粘连的部分尽量翻起来，整理好排叉。

##### 5.3 炸制

油温烧至150℃，炸成淡黄色捞出。

##### 5.4 熬蜜汁

鲜姜洗净去皮，切丝；麦芽糖加入白糖、姜丝、桂花熬成蜜汁待用。

### 5.5 切丁

青梅、山楂糕丁切如黄豆大小。

### 5.6 裹糖浆、装盘

将炸好的排叉控油后放入蜜汁中浸泡1min,使蜜汁均匀地粘挂在排叉上,捞出摆盘撒上切好的青梅、山楂糕丁点缀。

## 6 出品质量要求

### 6.1 色泽

淡黄鲜亮。

### 6.2 口味

甜而不腻,有浓郁的鲜姜和桂花味。

### 6.3 质感

口感酥脆。

---

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 姜汁排叉烹饪技术规范

T/BJCA 005—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