

团 体 标 准

T/BJCA 007-2022

京菜 油酥火烧烹饪技术规范

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 油酥火烧烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了油酥火烧的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于油酥火烧的加工制作。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 8607 高筋小麦粉

3 术语和定义

3.1

油酥火烧

以面粉为主料，辅以花椒盐调味，烤制而成的一道北京特色小吃。出品色泽金黄、椒香四溢、外皮酥脆、里面松软。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

高筋面粉800g

4.1.2 辅料

酵母5g、油150g、花椒盐50g、鸡蛋50g、水300g

4.2 要求

4.2.1 高筋面粉

应符合 GB/T 8607 高筋小麦粉的要求。

4.2.2 酵母

应符合 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母的要求。

4.2.3 油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.4 花椒盐

应符合 GB 31644 复合调味料的要求。

4.2.5 鸡蛋

应符合 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品的要求。

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 和面、发酵

面粉 500g 加入酵母 5g、水 300g，和成面团，盖上保鲜膜，常温状态下饧发 15min，呈蜂窝状待用。

注：传统做法是面粉加入面肥和水和一块嫩酵面团饧发待用。

5.2 油酥

面粉 300g 加入花椒盐 50g、油 150g，和成油酥。

注：传统做法是面粉加入花椒盐、小茴香、油和成油酥。

5.3 烤制

5.3.1 下剂、成型

饧好的面团包入油酥，擀成 1cm 后的薄片对折，再擀成薄片，切成长条，卷成直径为 8 至 10 cm 的桶状，下 100g/个面剂，将两端露出酥的地方往中间按压，将酥包裹，捏成桃状（俗称：揉桃子或包桃子），按成 2cm 厚的圆饼，封口朝下，刷上蛋黄，放入烤盘。

5.3.2 烤制

烤箱上下火调至 220℃，烤 15min。烤 8 至 10min 时调换烤盘方向，使出品的颜色一致。

6 出品质量要求

6.1 色泽

金黄。

6.2 口味

香酥咸香，椒香四溢。

6.3 质感

酥香松软。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 油酥火烧烹饪技术规范

T/BJCA 007—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