

团 体 标 准

T/BJCA 008-2022

京菜 奶油炸糕烹饪技术规范

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 奶油炸糕烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了奶油炸糕的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于奶油炸糕的加工制作。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 8607 高筋小麦粉

3 术语和定义

3.1

奶油炸糕

以面粉为主料，辅以黄油、白糖调制，炸制而成的一道北京特色小吃。出品色泽金黄、香甜可口、外松里嫩。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

高筋面粉500g、鸡蛋8个

4.1.2 辅料

黄油50g、绵白糖40g、水750g、香兰素10g

4.2 要求

4.2.1 面粉

应符合 GB/T 8607 高筋小麦粉的要求。

4.2.2 鸡蛋

应符合 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品符合的要求。

4.2.3 黄油

应符合 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品的要求。

4.2.4 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.5 水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。

4.2.6 香兰素

应符合 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准的要求。

5 制作工艺

5.1 制作面团

5.1.1 制作糖水

锅内加水，放入黄油熬化，加入 20g 绵白糖烧开。

注：传统做法是清水加入绵白糖烧成糖水。

5.1.2 烫面

打蛋器内倒入面粉，香兰素少许，再将开水倒入打蛋器内，烫熟面粉，和成烫面团，面团从白色变成灰白色且不粘手即可。

5.1.3 加入鸡蛋

将鸡蛋逐个打入烫好的面粉中，搅拌均匀成糊状没有颗粒。

注：传统做法是面粉里加入开水和成烫面团，面团从白色变成灰白色且不粘手即可，逐个打入鸡蛋、放入糖水、黄油、香兰素，搅拌均匀。香兰素主要的作用是去腥。

5.2 炸制

取 20g 面团，用手握住，借助虎口，挤成球状，油温烧至 100℃，将面团放入锅中，待膨胀浮起，呈金黄色，沥油捞出，每 4 个炸糕为一份，每份撒上绵白糖 20g。

6 出品质量要求

6.1 色泽

色泽金黄。

6.2 口味

香甜可口。

6.3 质感

外松里嫩。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 奶油炸糕烹饪技术规范

T/BJCA 008—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