

ICS 67.020
X 01

团 体 标 准

T/BJCA 009-2022

京菜 油饼烹饪技术规范

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 油饼烹饪技术规范

1 范围

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

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 5461 食用盐

3 术语和定义

3.1

油饼

以面粉为主料，炸制而成的一道北京特色小吃。出品外形饱满、色泽金黄、咸香可口、外焦里软。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

面粉5000g

4.1.2 辅料

油1350g、小苏打30g、水3500g

4.1.3 调料

盐100g

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 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.4 小苏打

应符合 GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠的要求。

4.2.5 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

面粉5000g加入盐100g、小苏打30g、水3500g和成面团，和好的面团每隔10min叠一次，一共叠两次，叠好的面团上抹油，盖上保鲜膜，常温状态下醒发4至6h。

5.2 切剂子

将发好的面团平铺在操作台上，将面团切成100g一个的剂子。

5.3 擀薄片

将剂子擀成长20cm、宽13cm的薄片，用刀在薄片上划出两个刀口。

注：传统的油饼炸制后，为长方形，长6寸（20cm）、宽4寸（13cm），两眼三泡。

5.4 炸制

锅内油温烧至200℃，放入油锅，两面炸制金黄色捞出。

6 出品质量要求

6.1 色泽

色泽金黄。

6.2 口味

咸香可口。

6.3 质感

外焦里软。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 油饼烹饪技术规范

T/BJCA 009—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