

# 团 体 标 准

T/BJCA 010-2022

## 京菜 酥不腻烤鸭烹饪技术规范

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、北京大董烤鸭店有限责任公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、董振祥、高新宇。

## 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 酥不腻烤鸭烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了酥不腻烤鸭的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于酥不腻烤鸭的加工制作。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 317 白砂糖

GB/T 20883 麦芽糖

NY/T 578 黄瓜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 1267 萝卜

SB/T 10296 甜面酱

GH/T 1184 哈密瓜

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 酥不腻烤鸭

以北京白羽鸭为原料，将成型鸭坯通过烤制而成的一道菜肴。出品呈枣红色，油润光亮、酥而不腻、低脂少油、鸭皮香酥化渣，鸭肉细嫩多汁。

### 3.2

#### 制坯

将宰杀后的北京填鸭，通过多道工序，制作成符合烤制要求的鸭坯的过程。包括掏膛、烫坯等十余道制作流程。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

北京填鸭6000g（2只）

#### 4.1.2 辅料

荷叶饼20张、空心烧饼（按照人数提供）、甜面酱50g、葱丝15g、黄瓜条15g、心里美萝卜条15g（夏季可用哈密瓜代替）、蒜泥10g、白砂糖5g（秋季可用桂花糖代替）、腌制洋白菜10g、酱黄瓜10g

#### 4.1.3 调料

麦芽糖50g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 北京填鸭

应符合GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品的要求。

#### 4.2.2 荷叶饼

饼薄如纸，绵软洁白，嚼之富有弹性。

#### 4.2.3 空心烧饼

老北京传统名点。

#### 4.2.4 甜面酱

应符合SB/T 10296 甜面酱的要求。

#### 4.2.5 葱、蒜

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

#### 4.2.6 黄瓜

应符合NY/T 578 黄瓜的要求。

#### 4.2.7 萝卜

应符合NY/T 1267 萝卜的要求。

#### 4.2.8 哈密瓜

应符合GH/T 1184 哈密瓜的要求。

#### 4.2.9 白砂糖

应符合GB/T 317 白砂糖的要求。

#### 4.2.10 桂花糖

应符合GB 7101 食品安全国家标准 饮料的要求。

#### 4.2.11 腌制洋白菜、酱黄瓜

应符合GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜的要求。

#### 4.2.12 麦芽糖

应符合GB/T 20883 麦芽糖的要求。

#### 4.2.13 水

应符合GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。

### 5 器具及环境

#### 5.1 制坯环境

专用制坯间，符合《餐饮服务食品安全操作规范》中有关粗加工场所的要求。

#### 5.2 制坯专用工具

制坯工作台、案板、烫锅、麦芽糖调制盆、水舀、鸭钩、剪刀、破肠刀、开生刀。

#### 5.3 烤制工具

电烤炉（温度须达到 290℃持续工作 100min）、耐高温手套。

#### 5.4 片制工具

片鸭托盘、片鸭小案板、片鸭刀、调料八味格碟。

### 6 制作工艺

#### 6.1 制坯

##### 6.1.1 选鸭

选用北京填鸭，重量2500g至3000g，鸭身完整，无破皮，无淤血，无鸭毛，皮肤呈乳白色，表面干燥，体型圆润饱满。

##### 6.1.2 去鸭掌

用开生刀切下鸭掌，要求入刀准确，沿骨缝切入，刀口光滑。

##### 6.1.3 取鸭舌

白条鸭洗净，在鸭喉部用尖刀割开 1cm 左右刀口，将食管、气管割断并剥离，取出完整鸭舌。鸭脖食管部位清洗干净，避免有未消化的食物残留。

##### 6.1.4 开刀口

持开生刀在鸭右翅下体侧 1 至 1.5cm 处下刀，刀口长 3 至 4cm。

##### 6.1.5 断直肠

握住鸭膀，用食指插入肛门约 3 至 4cm，穿破直肠，拉断并用手指勾出去除。

##### 6.1.6 掏膛

从刀口处掏出鸭子的内脏，内脏应保持完整、不碎烂，鸭心、鸭胗、鸭肝、鸭肺等脏器掏净，最后冲洗鸭膛，保证膛内无污物及血迹。

##### 6.1.7 去鸭膀

用开生刀切下鸭膀，要求入刀准确，沿骨缝切入，刀口光滑。

##### 6.1.8 洗膛

开刀后的鸭坯入清洗池，检查确认膛内无遗漏内脏后，用清水冲洗干净，确保无血水。

##### 6.1.9 挂钩

在鸭颈中线上离鸭肩3cm处下鸭钩，要求挂钩不歪不斜，颈皮无破损，颈椎不断裂。

##### 6.1.10 烫坯

将沸水均匀浇于鸭坯上，约10s，使鸭坯毛孔紧缩，表皮层蛋白脂凝固，皮色光亮，体型美观。

##### 6.1.11 挂糖色

将浓度在8%的麦芽糖水，均匀浇淋在烫好的鸭坯上，控干水分。

##### 6.1.12 第一次晾坯

鸭坯放置在保持流通气流的晾坯间（柜）内，环境温度控制在8至12℃之间，湿度控制在30%以下。晾制24h，晾坯时要注意鸭身相互不要碰撞，以避免鸭坯表面破裂、下陷，而影响美观和出品质量。晾好的鸭坯外形完整无损，鸭脯表面干燥、不返油、鸭坯表面呈蜡黄色，有明显的网纹状纹路，无异味。

##### 6.1.13 入库

将制好的鸭坯放入冷库，冷冻保存，环境温度控制在-18℃，冷冻7天。

##### 6.1.14 第二次晾坯

将鸭坯从冷库取出，放置在晾坯间，要求同第一次晾坯的环境一致，风干、解冻18h，鸭子制坯、晾坯主要为了达到定型上色、降低鸭子湿度、增加鸭皮厚度的目的，以此烤制的鸭坯才能符合“酥不腻”烤鸭的要求。

#### 6.2 烤制

#### 6.2.1 上塞

将鸭堵置于鸭坯肛门的括约肌肉上，防止汤汁外泄。

#### 6.2.2 灌汤

将沸水从鸭坯肋下刀口灌入，用量100ml。

#### 6.2.3 入炉

电炉预热到285℃，将制作好的鸭坯放入烤炉中，鸭钩挂入烤炉的凹槽内。

#### 6.2.4 烤制

利用烤炉转盘自转使鸭坯均匀受热。根据鸭坯大小、老嫩程度、受热情况、上色情况的不同，不断调整鸭坯的形态及温度，烤制时间约85min。

#### 6.2.5 出炉

鸭坯成熟后，戴上耐高温手套将烤鸭取出，色泽均匀、表皮光亮、注意不要磕碰，保持表皮完整。

### 6.3 片条

将鸭脯片下备用，鸭腿采用皮肉一体片法，片成大小一致、薄厚均匀的片，鸭肉片形似柳叶，有层次地码放在盘中。将取下的鸭脯片成1cm宽、6.5cm长的条，盖在片好的鸭肉上，鸭皮外露，整齐美观。

### 6.4 装盘

片好的鸭肉整齐美观，鸭头、鸭尾及鸭里脊肉另装盘，将甜面酱、葱丝、心里美萝卜、黄瓜丝、白砂糖、酱黄瓜、泡洋白菜、蒜泥均匀地摆放在八味格碟中，连同荷叶饼及空心烧饼一同上桌。

## 7 盛装器皿

可持续性加热的白瓷盘。

## 8 出品质量要求

### 8.1 色泽

呈枣红色，油润光亮。

### 8.2 气味

有特殊的炙烤香气。

### 8.3 质感

皮酥、肉嫩、少油。

---

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 酥不腻烤鸭烹饪技术规范

T/BJCA 010—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