

ICS 67.020  
X 01

# 团 体 标 准

T/BJCA 011-2022

## 京菜 董氏烧海参烹饪技术规范

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 董氏烧海参烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了董氏烧海参的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于董氏烧海参的加工制作。

## 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 1535 大豆油（含第1号修改单）

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 13662 黄酒

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 30383 生姜

SB/T 10005 蚝油

NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 董氏烧海参

以干海参为主要原料，用清水进行涨发后，加入调料小火烧制入味的一道菜肴。出品海参软糯、入味透彻、葱香浓郁、醇厚香美。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

干海参200g

#### 4.1.2 辅料

三年以上母鸡2500g、鸡爪200g、大葱500g、姜100g、蒜50g、香菜30g、大豆油1L

#### 4.1.3 调料

酿造酱油50g、老抽10g、黄酒10g、蚝油10g、绵白糖5g、味精3g、盐1g、纯净水9000g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 海参

应符合GB 31602 食品安全国家标准 干海参产品的要求。

#### 4.2.2 老鸡、鸡爪

应符合GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品的要求。

#### 4.2.3 葱、蒜

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

#### 4.2.4 姜

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

#### 4.2.5 香菜

应符合NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜的要求。

#### 4.2.6 大豆油

应符合GB/T 1535 大豆油（含第1号修改单）的要求。

#### 4.2.7 酿造酱油、老抽

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

#### 4.2.8 黄酒

应符合GB/T 13662 黄酒的要求。

#### 4.2.9 蚝油

应符合SB/T 10005 蚝油的要求。

#### 4.2.10 绵白糖

应符合GB/T 1445 绵白糖的要求。

#### 4.2.11 味精

应符合GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

#### 4.2.12 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

#### 4.2.13 纯净水

应符合GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

### 5 制作工艺

#### 5.1 煮制鸡汤

将老鸡去除内脏、去头、去脚，从背部劈开，洗净污物，同鸡爪一起冷水下锅烧开，撇净血沫后捞出放入汤桶，注入清水9000g，大火烧开，转小火炖煮8h，大火煮开1h，制作成浓鸡汤约2500g，取600g备用。

#### 5.2 炸制葱油

锅中倒入大豆油1L，依次下入姜片100g、蒜50g、大葱300g小火炸至金黄色，下入香菜后继续炸制

5min, 出香味后将所有原料捞出, 即成葱油, 晾凉备用。

### 5.3 加工海参

#### 5.3.1 泡水

将干海参冲洗两遍, 用纯净水泡制3天至回软, 每天需换水1次。

#### 5.3.2 去泥

泡软的海参用剪刀顺腹部中心两端竖直剪开, 去除海参嘴部的沙嘴冲洗干净。

#### 5.3.3 涨发

洗净的海参放入汤桶中, 注入海参量10倍的清水, 开火烧开后关火后自然冷却12h以上, 反复2至3次至海参软糯, 在清水中反复漂洗, 去除海参肠和海参腔内的泥沙污物, 用清水浸泡备用, 过程中要尽量保持海参的完整。

### 5.4 焯水

锅内加纯净水, 下入海参、黄酒焯烫两遍去除腥味。

### 5.5 切葱段

大葱去除外皮, 只取靠近根部的葱白部分200g, 切成3cm段备用。

### 5.6 烧制海参

汤锅上火烧热, 加葱油50g, 将葱段倒入锅中, 煸炒至金黄色, 烹入酱油, 倒入鸡汤600g烧开, 加黄酒、蚝油、盐、白糖、味精调味。放入涨发好的海参, 加老抽调色, 大火烧开, 小火烧制20min, 至海参入味深透。

### 5.7 收汁装盘

海参入味定型后, 用中火将汤汁收浓, 无需勾芡, 期间利用手勺将汤汁均匀地包裹在海参上, 让海参充分吸收汤汁, 直至汤汁收尽, 加少许葱油出锅装盘。

## 6 盛装器皿

可持续加热的直径30cm的白瓷盘。

## 7 出品质量要求

### 7.1 色泽

深棕色。

### 7.2 口味

葱香浓郁, 入味深透。

### 7.3 质感

海参软糯又富有弹性, 汤汁醇厚。

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 董氏烧海参烹饪技术规范

T/BJCA 011—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