

# 团 体 标 准

T/BJCA 013-2022

## 京菜 芥末鸭掌烹饪技术规范

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 芥末鸭掌烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了芥末鸭掌的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。  
本标准适用于芥末鸭掌的加工制作。

## 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 2719 食品安全国家标准 食醋

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 13662 黄酒

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

SB/T 10415 鸡粉调味料

GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 芥末鸭掌

以鸭掌为主料，先煮制而成，再配黄芥末酱等调味的一道菜肴。出品橙黄亮丽、辛辣香脆、韧润可口。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

新鲜鸭掌500g

#### 4.1.2 辅料

大葱50g、姜50g、黄芥末粉100g

#### 4.1.3 调料

盐2g、绵白糖3g、鸡粉5g、黄酒10g、生抽酱油5g、米醋50g、芝麻油30g、清水20g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 新鲜鸭掌

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 葱

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

#### 4.2.3 姜

应符合GB/T 30383 生姜要求。

#### 4.2.4 黄芥末粉

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

#### 4.2.5 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

#### 4.2.6 绵白糖

应符合GB/T 1445 绵白糖的要求。

#### 4.2.7 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

#### 4.2.8 黄酒

应符合GB/T 13662 黄酒的要求。

#### 4.2.9 生抽酱油

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

#### 4.2.10 米醋

应符合GB 2719 食品安全国家标准 食醋的要求。

#### 4.2.11 芝麻油

应符合GB/T 8233 芝麻油的要求。

#### 4.2.12 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 制酱

##### 5.1.1 发酵芥末粉

将与芥末粉等量的清水烧开，再缓缓倒入芥末粉中搅拌均匀，用保鲜膜密封，发酵48h。

##### 5.1.2 调制芥末酱

发酵好的芥末酱加盐2g、白糖3g、鸡粉5g、酱油3g、黄酒10g、清水20g、米醋50g调味。

#### 5.2 加工鸭掌

##### 5.2.1 清洗

将新鲜鸭掌用清水洗净，去除表面的污物。

### 5.2.2 煮制

清洗干净的鸭掌焯水备用，另做一锅清水加葱、姜、黄酒烧开后，放入焯好水鸭掌，去除血沫和油脂，期间要搅动3至4次，使鸭掌受热均匀，煮45min捞出冲凉备用。

### 5.2.3 去骨

煮好的鸭掌手工去骨，注意保持鸭掌的完整性。

### 5.3 调味摆盘

剥好的鸭掌加酱油2g、芝麻油30g入味，倒入加工好的芥末酱搅拌均匀，摆入盘中。

## 6 出品质量要求

### 6.1 色泽

橙黄亮丽。

### 6.2 口味

辛辣香脆。

### 6.3 质感

鸭掌韧润。

---

北京烹饪协会  
团体标准

京菜芥末鸭掌烹饪技术规范

T/BJCA 013—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