

ICS 67.020

X 01

团 体 标 准

T/BJCA 015-2022

京菜 黑松露铁棍山药烧鲍鱼 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 黑松露铁棍山药烧鲍鱼烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了黑松露铁棍山药烧鲍鱼的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于黑松露铁棍山药烧鲍鱼的加工制作。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31637 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- 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 20351 地理标志产品 怀山药
- GB/T 20710 地理标志产品 大连鲍鱼
- GB/T 35883 冰糖
- SB/T 10005 蚝油
- SB/T 10415 鸡粉调味料

3 术语和定义

3.1

黑松露铁棍山药烧鲍鱼

以鲜鲍鱼、山药、黑松露酱为主料，辅以老鸡、排骨等原料，先将鲍鱼煲制，再小火烧制的一道菜品。出品红亮有光泽、汤汁鲜美、咸鲜适口、松露浓香四溢、山药绵软、鲍鱼软糯弹牙、醇厚香浓。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

鲜活鲍鱼1500g

4.1.2 辅料

铁棍山药400g、黑松露酱35g、三年以上母鸡5000g、排骨500g、土豆淀粉10g、大豆油1.5L、白松露油2g、水9000g

4.1.3 调料

盐3g、味精5g、鸡粉5g、绵白糖10g、黄酒15g、冰糖20g、蚝油20g、老抽10g

4.2 要求

4.2.1 鲜活鲍鱼

应符合 GB/T 20710 地理标志产品 大连鲍鱼的要求。

4.2.2 山药

应符合 GB/T 20351 地理标志产品 怀山药的要求。

4.2.3 黑松露酱

应符合 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料的要求。

4.2.4 老鸡、排骨

应符合 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品的要求。

4.2.5 土豆淀粉

应符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉的要求。

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 白松露油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.8 水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。

4.2.9 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.10 味精

应符合 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

4.2.11 鸡粉调味料

应符合 SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

4.2.12 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.13 黄酒

应符合 GB/T 13662 黄酒的要求。

4.2.14 冰糖

应符合 GB/T 35883 冰糖的要求。

4.2.15 蚝油

应符合 SB/T 10005 蚝油的要求。

4.2.16 老抽

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

5 制作工艺

5.1 制作鸡汤

将三年以上母鸡 3000g 去除内脏、去头、去脚，从背部劈开，洗净污物，冷水下锅烧开后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，大火收煮开 1h，制作成浓鸡汤约 2500g 成品，取 500g 备用。

5.2 加工鲍鱼

5.2.1 清洗

鲜活鲍鱼去壳、去内脏用清水冲刷干净，鲍鱼净肉放入80℃左右水温中，加黄酒焯烫定型，去除异味。

5.2.2 炸制

取三年以上母鸡2000g，排骨500g洗净后，斩成12cm左右的大块，用180℃油温炸至金黄色，定型后捞出控油。

5.2.3 煲制鲍鱼

大砂锅冲洗干净，底部垫上竹篾子防止原料粘锅，铺上炸好的排骨和老鸡一半的量，再将鲍鱼均匀的摆放好，再盖上另外一半炸好的排骨和老鸡，加鸡汤没过原料，约2500g大火烧开，小火煲制5h，加冰糖10g、蚝油10g、老抽5g，再煲制1h，至鲍鱼软糯入味，捞出备用。

5.3 处理山药

选用拇指粗细的铁棍山药削去外皮，切4cm的段，用浓汤400g、盐1g、鸡粉2g，煨制10min入底味，捞出，入油温180℃的油锅中炸至金黄色，控油。

5.4 烧制

锅中加煲制鲍鱼的原汤 500g、浓鸡汤 500g、加盐 1g、味精 2g、鸡粉 2g、绵白糖 5g、黄酒 15g、冰糖 10g、蚝油 10g、老抽 5g 调味，放入鲍鱼和山药段，再放入黑松露酱，小火烧制入味。

5.5 装盘

待原料充分包裹汤汁，勾芡，加白松露油2g，出锅装盘

6 盛装器皿

可持续性加热直径35cm的白瓷窝盘。

7 出品质量要求

7.1 色泽

红亮有光泽。

7.2 口味

汤汁鲜美，咸鲜适口，松露浓香四溢。

7.3 质感

山药绵软，鲍鱼软糯弹牙。

7.4 芡汁

醇厚香浓。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 黑松露铁棍山药烧鲍鱼烹饪技术规范

T/BJCA 015—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