

团 体 标 准

T/BJCA 017-2022

京菜 罗汉肚烹饪技术规范

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、北京市丰泽园饭店有限责任公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、安万国。

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 罗汉肚烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了罗汉肚的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于罗汉肚的加工制作。

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 1445 绵白糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7652 八角
- GB 8233 芝麻油
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 22045 地理标志产品 泸州老窖特曲酒
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- 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 10296 甜面酱

3 术语和定义

3.1

罗汉肚

以猪肚、里脊筋或肉筋、熟猪肉皮为主料，先酱制后焖制而成的一道北京特色菜肴。出品紧固不散、口感咸鲜、适口不腻、酱香醇厚、肉有嚼劲、爽脆弹牙、唇齿留香。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

猪肚1个、里脊筋或肉筋750g、熟猪肉皮500g

4.1.2 辅料

葱70g、姜70g、花椒10g、八角10g、桂皮10g、陈皮7g、丁香7g、砂仁1g、大豆蔻1g、山奈3g、白芷3g、高良姜3g、草果3g、石榴子3g、小茴香10g、香叶3g、水30000g

4.1.3 调料

五香粉15g、甜面酱250g、蚝油50g、食盐38g、芝麻油10g、低度特曲50g、绵白糖43g

4.2 要求

4.2.1 猪肚、里脊筋或肉筋、熟猪肉皮

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 生姜的要求。

4.2.4 花椒

应符合GB/T 30391 花椒的要求。

4.2.5 八角

应符合GB 7652 八角的要求。

4.2.6 桂皮

应符合GB/T 30381 桂皮的要求。

4.2.7 丁香

应符合GB/T 22300 丁香的要求。

4.2.8 陈皮、砂仁、大豆蔻、山奈、白芷、高良姜、草果、石榴子、小茴香、香叶

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

4.2.9 五香粉

应符合GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料的要求。

4.2.10 甜面酱

应符合SB/T 10296 甜面酱的要求。

4.2.11 蚝油

应符合GB/T 21999 蚝油的要求。

4.2.12 食用盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.13 芝麻油

应符合GB 8233 芝麻油的要求。

4.2.14 特曲

应符合GB/T 22045 地理标志产品 泸州老窖特曲酒的要求。

4.2.15 绵白糖

应符合GB 1445 绵白糖的要求。

4.2.16 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 洗净

将猪肚用醋和盐里外揉搓、洗净，再用清水漂洗干净备用。

5.2 改刀

里脊筋或肉筋750g，切成宽1.5至2cm，长8至10cm的小条，放入大盆内备用。熟肉皮去油，切成宽0.5至1cm，长8至10cm的小条，放入切好的肉筋盆中搅拌均匀。

5.3 调馅

放入葱20g、姜20g、五香粉15g、甜面酱250g、蚝油50g、食盐38g、芝麻油10g、低度数的特曲50g、绵白糖43g，搅拌均匀。

5.4 填馅

将馅料从猪肚的开口处填入，填入量为猪肚容量的2/3。用竹筷子穿插卡住，将开口处封好。

5.5 酱制

酱锅中放入葱50g、姜50g、花椒10g、八角10g、桂皮10g、陈皮7g、丁香7g、砂仁1g、大豆蔻1g、山奈3g、白芷3g、高良姜3g、草果3g、石榴子3g、小茴香10g、香叶3g、水30000g，放入填好的猪肚。待大火烧开猪肚浮起后，逐一捞起，用铁筷子扎眼放气、放汤。

5.6 晾凉

放气、放汤后，改小火加盖焖制2.5h，焖好后捞出，每盘平铺4至5个在洁净的不锈钢长方形盘上。将不锈钢长盘叠放成一竖行，最上面压一空盘，在空盘内放入30000g重物压制6至7h并晾凉（放置在室温23℃的操作台上）。

5.7 切配装盘

在盘底垫花叶生菜。将罗汉肚切成宽2至3cm，长8至10cm，厚2至3mm的薄片；每12至13片罗汉肚码成过桥形装盘。每盘罗汉肚净重150g。

6 出品质量要求

6.1 色泽

酱红色。

6.2 口味

口感咸鲜，适口不腻。

6.3 质感

爽脆弹牙，肉有嚼劲。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 罗汉肚烹饪技术规范

T/BJCA 017—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