

团 体 标 准

T/BJCA 021-2022

京菜 火燎鸭心烹饪技术规范

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、中国全聚德（集团）股份有限公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、顾九如、刘至遵、谭兵。

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 火燎鸭心烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了火燎鸭心的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于火燎鸭心的加工制作。

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/T 317 白砂糖

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 26760 酱香型白酒

NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜

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

3 术语和定义

3.1

火燎鸭心

以鸭心为主料，辅以香菜和葱白，燎制而成的一道北京特色菜肴。出品鸭心呈酱红色、大小均匀、绿白相间、外焦里嫩、咸鲜独特、酒香浓郁。

3.2

燎

将原料刮成花刀片，用酱香型酒加调味料拌匀，下旺火烈油中，手勺推转，勺内飞火腾焰，刹时出锅的过程。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

鸭心400g

4.1.2 辅料

香菜50g、葱白25g

4.1.3 调料

酱香白酒15g、盐1g、酱油20g、味精3g、白砂糖5g、胡椒粉1g、芝麻油6g

4.2 要求

4.2.1 鸭心

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 香菜

应符合NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜的要求。

4.2.3 葱白

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.4 酱香白酒

应符合GB/T 26760 酱香型白酒的要求。

4.2.5 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.6 酱油

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.7 味精

应符合GB/T 8967谷氨酸钠（味精）的要求。

4.2.8 白砂糖

应符合GB/T 317 白砂糖的要求。

4.2.9 胡椒粉

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求

4.2.10 芝麻油

应符合GB/T 8233 芝麻油的要求

5 制作工艺

5.1 主料加工

5.1.1 改刀鸭心

将鸭心用花刀法，改成佛手状。

5.1.2 调味

将改刀的鸭心放入配料盘，加入酱香白酒、盐、酱油、味精、芝麻油、白砂糖、胡椒粉，抓匀待用。

5.2 加工辅料

香菜段、葱丝放入碗中，加入盐、味精、芝麻油，调匀后，围着盘边一圈撒放。

5.3 燎制

煸锅上火，注入油，烧至290℃时，迅速下入鸭心，用手勺推转二至三下大概4至5s，即刻捞出鸭心，沥油后盛入盘中即成。

6 出品质量要求

6.1 色泽

鸭心呈酱红色，香菜段与葱丝点缀，绿白相间。

6.2 口味

咸鲜，酒香浓郁。

6.3 质感

外焦里嫩。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 火燎鸭心烹饪技术规范

T/BJCA 021—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