

团 体 标 准

T/BJCA 023-2022

京菜 肉末烧饼烹饪技术规范

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、北京市仿膳饭庄有限责任公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、李文。

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 肉末烧饼烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了肉末烧饼的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于肉末烧饼的加工制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31639 食品加工用酵母

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 11761 芝麻

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 1080 荸荠

SB/T 10416 料酒

3 术语和定义

3.1

肉末烧饼

以面粉为主料，辅以肉馅，经烤制、焗制等融合加工的一道北京特色主食。出品黄白分明、以咸为主、略带回甜、外酥里嫩。

3.2

制坯

将面粉，通过多道工序，制作成符合烤制要求的面坯的过程。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

面粉500g、肉馅（瘦八肥二）500g

4.1.2 辅料

酵母4g、葱5g、生姜5g、马蹄50g、芝麻25g

4.1.3 调料

绵白糖60g、酱油20g、料酒15g、盐1.5g、芝麻油60g

4.2 要求

4.2.1 面粉

应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求。

4.2.2 肉馅

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 酵母

应符合 GB 31639 食品加工用酵母的要求。

4.2.4 葱

应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.5 生姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.6 马蹄

应符合 NY/T 1080 荸荠的要求。

4.2.7 芝麻

应符合 GB/T 11761 芝麻的要求。

4.2.8 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.9 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.10 料酒

应符合 SB/T 10416 料酒的要求。

4.2.11 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.12 芝麻油

应符合 GB/T 8233 芝麻油的要求。

4.2.13 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 制坯

5.1.1 和面

将面粉加水、酵母、绵白糖揉搓后，在温度32℃、湿度75%的发酵箱中发酵10min。

注：传统的肉末烧饼面团中是加入碱的。

5.1.2 下剂、制形

将发面下剂，剂子规格要求为：33g/个，压成圆片。另揉一个小面球，小面球规格要求为：5g/个，蘸上芝麻油，放在圆片中心包起来，捏拢后收口处的面头揪去，使其成为一个包着小面球的光滑面球。

5.1.3 备坯

用手把圆球面团按成直径5cm、高度1.5cm的扁圆饼，正面蘸上白糖水，再蘸芝麻。

5.1.4 饧面

将面坯码放在烤盘中，有芝麻的一面朝上，放置在温度30℃环境中饧面10min。

5.1.5 烤制

将烤炉温度调整为上火270℃、下火260℃，烤制5min。

注：传统的肉末烧饼是用炭火盆和铲盘烤制的。

5.2 煸制肉末

5.2.1 切配辅料

将去皮马蹄剁成小颗粒，葱、姜切末备用。

5.2.2 煸炒

锅烧热，不放油，肉末下锅。煸炒变色后，用漏勺滗净油汤，加入马蹄、料酒、精盐、白糖、酱油，待入味后，再加入葱末、姜末、芝麻油翻炒均匀出锅。

6 盛装器皿

万寿无疆平盘，配切刀。食用时，将烧饼划开，取出其中夹着的小面球，加入煸炒肉末即可。

7 出品质量要求

7.1 色泽

黄白分明。

7.2 口味

以咸为主，略带回甜。

7.3 质感

外酥里嫩。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 肉末烧饼烹饪技术规范

T/BJCA 023—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