

ICS 67.020

X 01

团 体 标 准

T/BJCA 025-2022

京菜 抓炒里脊烹饪技术规范

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、陈卫兵、许先麒。

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 抓炒里脊烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了抓炒里脊的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于抓炒里脊的加工制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 1445 绵白糖
GB/T 1534 花生油（含第1号修改单）
GB/T 5461 食用盐
GB/T 8885 玉米淀粉
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10416 料酒

3 术语和定义

3.1

抓炒里脊

以猪里脊肉为主料，以抓炒而成的一道北京特色菜肴。出品枣红油亮、外酥里嫩、红汁亮芡、甜酸咸三味适度，混合香味浓郁。

3.2

抓炒

抓炒是将质地新鲜、脆嫩的动物性原料，经刀工处理成要求的形状，挂薄糊入热油锅内炸至外脆里嫩，亮锅，小料炆锅，加入调味芡汁和原料，旺火迅速翻拌均匀成菜的烹调方法。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

猪里脊肉150g

4.1.2 辅料

葱2g、生姜2g、土豆淀粉40g、花生油500g

4.1.3 调料

料酒15g、白糖25g、醋15g、酱油10g、盐1.5g、纯净水100g

4.2 要求

4.2.1 猪里脊肉

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 生姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.4 料酒

应符合 SB/T 10416 料酒的要求。

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 花生油

应符合 GB/T 1534 花生油（含第1号修改单）的要求。

4.2.7 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.8 醋

应符合 GB 2719 食品安全国家标准 食醋的要求。

4.2.9 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.10 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.11 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 处理主料

5.1.1 泡肉

猪里脊肉用活水泡2h。

5.1.2 切肉

猪里脊肉切成1cm厚大片，上面剞成十字花刀，切成3cm长的滚刀块备用。

5.1.3 腌肉

将切好的里脊肉块加入料酒、盐腌制5min。

5.1.4 挂糊

将腌制好的里脊肉块放入水淀粉中，裹满糊。

5.2 切配辅料

将葱、姜切末。

5.3 调汁

将料酒、精盐、绵白糖、醋、酱油、纯净水、土豆淀粉，调匀，即成抓炒汁。

5.4 炸制

将花生油烧至七成热，逐个下入里脊肉块，炸制金黄色捞出。

5.5 裹汁

锅底留油，放入葱末、姜末略煸，注入抓炒汁，汁至发稠时放入里脊肉，淋上少许花生油即成。

6 出品质量要求

6.1 色泽

枣红色。

6.2 口味

甜、酸、咸三味适度，混合香味浓郁。

6.3 质感

外酥里嫩。

6.4 芡汁

红汁亮芡。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 抓炒里脊烹饪技术规范

T/BJCA 025—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