

团 体 标 准

T/BJCA 027-2022

京菜 酱肉包烹饪技术规范

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、北京嘉和一品餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、刘京京、白松、杨树国、陈金虎、庞建新、王志强。

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 酱肉包烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了酱肉包的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于酱肉包的加工制作。

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 1355 小麦粉
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 7652 八角
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 35883 冰糖
- 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 10170 腐乳
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

3.1

酱肉包

以酱猪五花肉为馅料，采用蒸制而成的一道北京特色面点。出品光滑洁白、咸鲜适口、酱香浓郁、面皮蓬松暄软、馅儿酱香软糯。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

小麦粉500g、精选去皮五花肉600g

4.1.2 辅料

干酵母5g、无铝泡打粉6g、葱花50g、土豆淀粉11g、猪油5g、大豆油50g

4.1.3 调料

料酒2g、腐乳3g、干黄酱30g或甜面酱60g、冰糖30g、胡椒粉1.5g、酱油30g、食盐5g、饮用水1500g、大葱段50g、姜片10g、八角1g、花椒2.5g

4.2 要求

4.2.1 小麦粉

应符合GB 1355 小麦粉的要求。

4.2.2 猪五花肉

应符合GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品的要求。

4.2.3 干酵母

应符合GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母的要求。

4.2.4 无铝泡打粉

应符合GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂的要求。

4.2.5 葱

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.6 土豆淀粉

应符合GB/T 8884 食用马铃薯淀粉的要求。

4.2.7 猪油

应符合GB/T 8937 食用猪油的要求。

4.2.8 大豆油

应符合GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.9 料酒

应符合SB/T 10416 调味料酒的要求。

4.2.10 腐乳

应符合SB/T 10170 腐乳的要求。

4.2.11 干黄酱

应符合GB/T 24399 黄豆酱的要求。

4.2.12 甜面酱

应符合GB/T 10296 甜面酱的要求。

4.2.13 冰糖

应符合GB/T 35883 冰糖的要求。

4.2.14 胡椒粉

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

4.2.15 酱油

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.16 食用盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.17 饮用水

应符合 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

4.2.18 姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.19 八角

应符合 GB/T 7652 八角的要求。

4.2.20 花椒

应符合 GB/T 30391 花椒的要求。

5 制作工艺

5.1 制馅

5.1.1 酱肉

五花肉600g去皮，切成宽5cm，长15cm的条状，冷水下锅焯水，洗净。锅里加入大豆油烧热至120℃，加入花椒和八角炸香后捞出放入料包中待用。加入葱段和姜片，煸炒至微黄出香味，加入五花肉条，煸5min，加入料酒、酱油和甜面酱（或干黄酱）炒5min，加水1200g、冰糖25g、腐乳3g、胡椒粉1.2g、食盐5g和料包，搅匀，开锅后小火继续酱煮60min，把肉捞出，汁肉分离，汁保留在5.1.2步骤中用。

5.1.2 调酱汁

取土豆淀粉11g和水25g混合。干净热锅中加入酱肉的汁550g，烧开，接着缓缓倒入用水调开的土豆淀粉和水，开锅糊化即可。

5.1.3 调馅

取放凉的酱肉，切成肉丁360g。取5.1.2中放凉的调好的酱汁500g，加入葱花50g，混合均匀成酱肉馅。注意调好馅之后，尽量存放在冰箱内，不可久放，尽快包制。

5.2 和面、揉面

先把小麦面粉500g与泡打粉6g混合均匀，然后将干酵母5g溶于水260g中混匀，二者搅拌揉成面团，中间加入5g猪油，再揉光亮。注意冬季要用温水（不超过40℃）。面团揉匀揉透，稍微饧下面。面团光滑，手感无泻筋、挺实即可。

5.3 搓条、下剂

将揉好的面团搓成条状，要求条圆、光洁、粗细一致。然后揪或切分成大小一致的面剂，每个20g，截面向上，整齐的放在面案上，均匀撒上少量干面粉。

5.4 制皮和上馅（包馅）

用手掌掌心按压，压扁面剂，再用擀面杖擀成中间厚，周围薄的直径10cm的圆形面皮。左手拿皮，中指与无名指向下弯曲成“凹”形，右手用馅尺抹酱肉馅20g放在中心略收拢，用右手拇指和食指提褶收口，捏成圆形包子。褶子要均匀，每个包子有16个以上的褶。每个包子重约40g（重量可以根据需要调整）。

5.5 醒发

生包子放在铺好屉布的笼屉里，盖好笼屉盖，在28℃温度下醒发约20至30min，待外皮膨胀2倍左右，外形饱满，轻摁有反弹即可。

5.6 蒸制

蒸锅加足量水，烧至沸腾。将醒发好的包子带笼屉，放蒸锅中，加盖盖严，旺火蒸约10至12min。开笼后手摁不粘手、成熟即可出锅。

6 出品质量要求

6.1 色泽

面皮光滑洁白，有磁感白色。

6.2 口味

咸鲜适口，酱香浓郁，回味带甘，香而不腻。

6.3 质感

面皮蓬松暄软，馅儿酱香软糯。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 酱肉包烹饪技术规范

T/BJCA 027—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