

团 体 标 准

T/BJCA 028-2022

京菜 扁豆焖面技术规范

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、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 扁豆焖面烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了扁豆焖面的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于扁豆焖面的加工制作。

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 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/T 1445 绵白糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 7652 八角
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 748 绿色食品 豆类蔬菜
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

3.1

扁豆焖面

以面条、扁豆和猪肉丝为原料，焖制而成的一道北京传统主食。出品呈油润酱色、绿色相间、咸鲜适口、香味浓郁、劲道鲜美。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

鲜面条800g

4.1.2 辅料

扁豆800g、猪肉300g（带些肥肉更有味）

4.1.3 调料

老抽25g、料酒15g、味精10g、白糖20g、鸡精15g、葱花15g、蒜末40g、植物油60g、八角1个、食盐8g、生抽40g、白胡椒粉0.2g、米醋12g、芝麻油3g

4.2 要求

4.2.1 小麦粉

应符合 GB 1355 小麦粉的要求。

4.2.2 扁豆

应符合 NY/T 748 绿色食品 豆类蔬菜的要求。

4.2.3 猪肉

应符合 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品的相关要求。

4.2.4 老抽、生抽

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.5 料酒

应符合 SB/T 10416 调味料酒的要求。

4.2.6 味精

应符合 GB/T8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

4.2.7 白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的相关要求。

4.2.8 鸡精

应符合 SB/T 10371 鸡精调味料的要求。

4.2.9 葱、蒜

应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.10 大豆油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.11 八角

应符合 GB/T 7652 八角的要求。

4.2.12 食盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.13 白胡椒粉

应符合 GB/T 7900 白胡椒的要求。

4.2.14 米醋

应符合 GB/T 18187 酿造食醋的要求。

4.2.15 芝麻油

应符合 GB/T 8233 芝麻油的要求。

5 制作工艺

5.1 处理扁豆

干净的扁豆摘洗干净后，去尖去筋，掐段，段的长度4至6cm。

5.2 切配猪肉

切片的厚度不超过4mm。或切丝，其长度是4至6cm，粗细约不超过4mm。

5.3 做法一（生面焖制）

5.3.1 焖制

炒锅烧热，加大豆油50g，油热后加入八角煸出香味，加入猪肉300g煸炒，肉里油脂煸出，肉变浅黄色时候，加入葱花15g和蒜10g煸出香味，然后加入扁豆800g翻炒，再加入老抽、料酒、味精、白糖、鸡精、食盐、生抽、白胡椒粉，最后加水约500g，水刚好没过扁豆，把面条均匀铺开盖在扁豆上，加盖小火焖10min。

5.3.2 翻炒

把面翻转，打散，续加盖小火焖至面条成熟15至20min。面条熟后加入蒜末30g和米醋12g，翻炒后淋上3g芝麻油，混合均匀即可。

5.4 做法二（先蒸后焖）

5.4.1 蒸面条

蒸锅内加水烧至沸腾，把面条平铺在蒸屉上，入蒸锅加盖蒸12至15min，之后关火取出面条并打散使其蓬松、无结团或粘连。

5.4.2 焖制

炒锅烧热，加大豆油50g，油热后加入八角煸出香味，加入猪肉煸炒，肉里油脂煸出，肉变浅黄色时候，加入葱花15g和蒜10g煸出香味，然后加入扁豆翻炒，再加入老抽、料酒、味精、白糖、鸡精、食盐、生抽、白胡椒粉，最后加水约500g，水刚好没过扁豆，把面条均匀铺开盖在扁豆上，加盖小火焖10至15min。

5.4.3 翻炒

开盖把面翻转，加入蒜末30g和米醋12g，翻炒后淋上3g芝麻油，混合均匀即可。

注：扁豆也可过油炸，油温到达150至180℃，把扁豆入锅中炸3至4min，捞出控油。再依照如上步骤操作，同时焖制过程的时间减少3至4min。

6 出品质量要求

6.1 色泽

油润酱色，绿色相间。

6.2 口味

咸鲜适口，面香菜香浓郁。

6.3 质感

香而不膩，勁道鮮美。

全國團體標準信息平台

北京烹饪协会
团体标准

京菜 扁豆焖面包烹饪技术规范

T/BJCA 028—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