

团 体 标 准

T/BJCA 029-2022

京菜 韭菜盒子烹饪技术规范

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 韭菜盒子烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了韭菜盒子的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于韭菜盒子的加工制作。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 1445 绵白糖
GB/T 5461 食用盐
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 30383 生姜
GB/T 40963 食品安全国家标准 冻虾仁
NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
SB/T 10415 鸡粉调味料
SC/T 3205 虾皮

3 术语和定义

3.1

韭菜盒子

以韭菜和鸡蛋为主要原料，烙制而成的一道北京传统面点。出品色泽金黄、白中透绿、咸鲜鲜香、香气盈口、皮酥脆软糯、柔中含脆。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

净韭菜250g、小麦粉170g、饮用水100g、鸡蛋130g、虾皮20g或虾仁80g

注：传统韭菜盒子只放入虾皮。

4.1.2 辅料

姜片4g、大豆油27g、芝麻油14g

4.1.3 调料

绵白糖8.3g、鸡粉4.6g、味精7g、食盐3.4g、胡椒粉1.1g、十三香0.8g

4.2 要求

4.2.1 韭菜

应符合NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜的要求。

4.2.2 小麦粉

应符合GB 1355 小麦粉的要求。

4.2.3 饮用水

应符合GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

4.2.4 鸡蛋

应符合GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品的要求。

4.2.5 虾皮

应符合SC/T 3205 虾皮的要求。

4.2.6 虾仁

应符合GB/T 40963 食品安全国家标准 冻虾仁的要求。

4.2.7 姜

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

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 芝麻油

应符合GB/T 8233 芝麻油的要求。

4.2.10 绵白糖

应符合GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.11 鸡粉

应符合SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

4.2.12 味精

应符合GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

4.2.13 食用盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

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 十三香

应符合GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料的要求。

5 制作工艺

5.1 制馅

5.1.1 洗切

韭菜摘洗干净，洗干净后控干水，顶刀切成0.7至0.8cm的碎粒。

5.1.2 炒蛋

洗净的鸡蛋去壳，取出蛋液打散，检查和滤除鸡蛋壳。热锅放入13g大豆油，加入蛋液，凝结后炒散成鸡蛋碎，放凉。

5.1.3 虾皮煸炒、虾仁处理

虾皮拣去杂物后清洗沥干，入锅小火煸炒至干香而不糊。若是虾仁则去除虾线，洗净沥干，加入盐0.6g、姜片4g、鸡粉0.6g、胡椒粉0.4g、白糖1.3g，拌匀后腌30min左右，拣去姜。

5.1.4 调馅

切好的韭菜250g加大豆油14g拌匀，接着加入鸡蛋碎、腌虾仁或虾皮、芝麻油14g、十三香0.8g、食盐2.8g、味精7g、白糖7g、鸡粉4g、胡椒粉0.7g和其他剩余调味料一起拌匀。注意调好馅之后不要久放，应尽快包制。

5.2 和面、揉面

5.1.1 和面

取170g小麦面粉，放在面案上，开成窝形，加入沸水50g（90至100℃），边浇边搅，接着加入50g凉水，和成半烫面团。

5.1.2 揉面

静置后揉面，揉透揉匀，使得面团表面光滑。

5.3 搓条、下剂

刮板切面团一块，揉搓成粗细均匀且光滑的长条，揪成约26g一个的面剂，截面向上放置，先撒匀少量干面粉。再用手掌的掌根按扁。

5.4 制皮、上馅、成型

5.4.1 擀皮

取面剂用擀面棍擀成直径12.5至13cm的圆面皮（面皮重量每个为25至27g）。要求：大小一致、厚薄均匀。

5.4.2 上馅

左手托住面皮，右手用馅尺拨入馅料33至35g（虾仁则每个韭菜盒子一个），把面皮对折。

5.4.3 成型

用手指把接口部分捏紧，捏成带褶子的花边（17至20个均匀的褶子）。也可以用小圆盘或圆碗转动压边成形。韭菜盒子生胚每个重量约60g。成型后平放在撒有干粉的竹筛上。要求：大小均匀、封口严密、无露馅、无破皮。

5.5 烙熟

中火烧热平底锅或饼档（180至200℃），刷少量油，将韭菜盒烙成一面上色，翻转后用喷壶喷少量水稍焖，然后烙至两面金黄成熟。注意不要夹生，不要露馅，喷水时候可以酌情多喷一些，边缘颜色由生面变为熟面。

6 出品质量要求

6.1 色泽

T/BJCA 029-2022

色泽金黄，白中透绿。

6.2 口味

咸鲜鲜香，带有韭菜清香和小麦香，香气盈口。

6.3 质感

皮酥脆软糯，柔中含脆。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 韭菜盒子烹饪技术规范

T/BJCA 029—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