ICS 67.020
X 01

团　体　标　准

T/BJCA 031-2022

京菜　炸鹿尾儿烹饪技术规范

2022-09-23 发布　　2022-09-23 实施

北京烹饪协会　发　布

全国团体标准信息平台

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。
本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、侯玉瑞、赵光有。

全国团体标准信息平台

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。

全国团体标准信息平台

京菜　炸鹿尾儿烹饪技术规范

1　范围

本标准规定了炸鹿尾儿的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。

本标准适用于炸鹿尾儿的加工制作。

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 1886.19　食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 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/T 5461　食用盐

GB/T 18187　酿造食醋

GB/T 22165　坚果炒货食品通则

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

3　术语和定义

3.1

炸鹿尾儿

以猪肉、猪肝、松仁为原料，调味后灌入小肠中煮熟后，切片煎制的一道北京传统菜肴。出品色泽棕红干香、口味咸鲜、蒜香浓郁、耐咀嚼。

4　原料及要求

4.1　原辅材料

4.1.1　主料

后臀尖肉2500g、猪肝400g、小肠1000g

4.1.2　辅料

松仁200g、红曲米100g、蛋清75g、白醋150g

4.1.3 调料

盐60g、油80g、花椒5g、大料5g、豆蔻3g、砂仁3g

4.1.4 蘸料

蒜10g、盐5g、纯净水80g

4.2 要求

4.2.1 后臀尖、猪肝、猪小肠

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 松仁

应符合GB/T 22165 坚果炒货食品通则的要求。

4.2.3 红曲米

应符合GB 1886.19 食品安全国家标准 红曲米的要求。

4.2.4 蛋清

应符合GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品的要求。

4.2.5 白醋

应符合GB/T 18187 酿造食醋的要求。

4.2.6 盐

应符合GB/T 5461食用盐的要求。

4.2.7 植物油

应符合GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.8 花椒、大料、豆蔻、砂仁

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

4.2.9 蒜

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.10 纯净水

应符合GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

5 制作工艺

5.1 制鹿尾生坯

5.1.1 清洗

猪肉、猪肝清洗干净。

5.1.2 翻洗小肠

把小肠内的肠油择净，用盐和醋把小肠搓洗后清水冲洗干净。

5.2 原料预处理

5.2.1 绞猪肉

猪肉改成小条，绞肉机把肉绞成粒。

5.2.2 切猪肝

去净猪肝的筋膜，把猪肝切成5mm的方粒。

5.2.3 切松子

把烤好的松子，挑净杂质用刀剁成小粒。

5.3 焙制香料

5.3.1 焙干香料

花椒、豆蔻、白芷、砂仁用炒锅焙干，焙香。

5.3.2 粉碎香料

把焙香的花椒、豆蔻、白芷、砂仁用粉碎机打成粉末状。

5.4 灌制鹿尾生坯

5.4.1 拌制

把猪肉、猪肝、松仁放入容器，加入花椒、豆蔻、白芷、砂仁粉、葱姜水、盐，顺一个方向搅打至黏稠后加入蛋清和淀粉，搅拌均匀。

5.4.2 灌制

把猪小肠一端用线绳扎紧，漏斗插入小肠另一头，把调好的馅料慢慢灌入小肠，约20cm捆扎一节，灌装完毕，挂起来晾晒3h，晾晒时用小竹签扎些小孔放气。

5.4.3 煮制

晾好的灌肠入水锅煮，水保持微沸状态，边煮边扎些小孔，直至不出血水，加红曲米中小火煮20min。

5.5 制蘸汁

5.5.1 拍蒜

清洗干净的大蒜用刀拍碎，在斩切成末。

5.5.2 调蒜汁

把蒜末装入碗中，加盐和纯净水搅拌，至盐完全溶解。

5.6 煎制

5.6.1 切鹿尾儿

把卤好,凉透的鹿尾儿切6mm厚的片。

5.6.2 煎鹿尾儿

把切好的鹿尾儿片用平锅，煎至两面焦黄。

6 出品质量要求

6.1 色泽

棕红。

6.2 口味

咸鲜，蒜香浓郁，咸中微膻，鲜中带香。

6.3 质感

干香，耐咀嚼。

全国团体标准信息平台

北 京 烹 饪 协 会
团 体 标 准

京菜 炸鹿尾儿烹饪技术规范

T/BJCA 031—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.bjprxh.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