

# 团 体 标 准

T/BJCA 032-2022

## 京菜 椒盐肘子烹饪技术规范

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。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、侯玉瑞、赵光有。

## 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 椒盐肘子烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了椒盐肘子的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。  
本标准适用于椒盐肘子的加工制作。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 31644 复合调味料

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB/T 5461 食用盐

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 30383 生姜

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

SB/T 10416 调味料酒

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 椒盐肘子

以猪肘为原料，采用先蒸后炸制作而成的一道北京传统菜肴。出品色泽棕红、咸鲜、入味深透、皮酥肉烂、细腻。

### 3.2

#### 清理猪肘

把猪肘经过泡、烧、燎、烫、刮、洗等工序，使猪肘达到洁净的过程。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

猪前肘1个

#### 4.1.2 调料

葱30g、姜20g、盐20g、白砂糖20g、酱油100g、老抽30g、料酒50g、花椒30g、大料80g、桂皮20g、大豆油1000g

#### 4.1.3 蘸料

花椒盐10g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 猪前肘

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 姜

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

#### 4.2.4 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

#### 4.2.5 白砂糖

应符合GB/T 317 白砂糖的要求。

#### 4.2.6 酱油、老抽

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

#### 4.2.7 料酒

应符合SB/T 10416 调味料酒的要求。

#### 4.2.8 花椒、大料、桂皮

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

#### 4.2.9 大豆油

应符合GB/T 1535 大豆油的要求。

#### 4.2.10 花椒盐

应符合GB 31644 复合调味料的要求。

### 5 制作工艺

#### 5.1 清理

##### 5.1.1 烧燎

喷灯打开火，把猪肘外皮烧燎至深棕色，猪皮鼓起烧燎小泡。

##### 5.1.2 清洗

猪肘放在温水盆中，用钢丝球边冲，边擦洗，至外皮擦除猪皮本色，冲洗净取出。

#### 5.2 制作

##### 5.2.1 剔骨

猪肘洗净后，剔除骨头。

##### 5.2.2 着色

猪肘沸水下锅进行焯水，擦干水分在皮上均匀地涂抹老抽，皮朝下，入油锅炸制上色。

##### 5.2.3 调味

洗净后的猪肘放入容器，加葱、姜、花椒、大料、桂皮、料酒、酱油、糖、清水。

#### 5.2.4 蒸

放入蒸锅内，大火蒸2h，肘子出锅，把各种料渣捞出。

#### 5.2.5 炸制

把蒸好猪肘，放入油锅内，油烧到180℃油温，炸至外皮焦脆捞出。

#### 5.2.6 切配

用熟食案板，熟食专用刀把猪肘切成8cm长，1mm厚的片，配花椒盐上桌。

### 7 出品质量要求

#### 7.1 色泽

棕红。

#### 7.2 口味

咸鲜，入味深透。

#### 7.3 质感

皮酥肉烂，质地细腻。

---

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 椒盐肘子烹饪技术规范

T/BJCA 032—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