

团 体 标 准

T/BJCA 035-2022

京菜 爆肚十三吃烹饪技术规范

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、北京老门框餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、宋军、宋丹彤、蒲文辉。

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 爆肚十三吃烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了爆肚十三吃的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于爆肚十三吃的加工制作。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 5461 食品安全国家标准 食用盐
- GB/T 18186 食品安全国家标准 酿造酱油
- SB/T 10170 食品安全国家标准 腐乳
- SB/T 11192 食品安全国家标准 辣椒油
- LS/T 3220 食品安全国家标准 绿色食品 芝麻酱

3 术语和定义

3.1

爆肚十三吃

以牛肚及羊肚为主料，麻酱为蘸料，采用水爆制而成的一道北京传统小吃。出品呈现光亮、咸鲜口、香味浓郁、Q弹有嚼劲、脆劲嫩滑、十三种口感、口口留香。

3.2

择选

将牛肚、羊肚的不同位置选出出来，不同位置用不同水温的加工制作的过程。

3.3

水爆

用高温沸水将加工成小块形的原料瞬间加热焯烫成菜，蘸调料或放入鲜汤中食用的技法。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

牛百叶50g、牛肚仁50g、牛肚领50g、牛百叶头50g、羊散丹50g、羊肚仁50g、羊肚领50g、羊葫芦50g、羊食信50g、羊蘑菇50g、羊肚板50g、羊肚板肚任50g、羊蘑菇头50g

4.1.2 辅料

纯净水5kg

4.1.3 蘸料

芝麻酱70g、辣椒油5g、韭菜花2g、豆腐乳2g、食用盐5g、酿造酱油5g、纯净水50g

4.2 要求

4.2.1 牛百叶、牛肚仁、牛肚领、牛百叶头

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 羊散丹、羊肚仁、羊肚领、羊葫芦、羊食信、羊蘑菇、羊肚板、羊肚板肚任、羊蘑菇头

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 纯净水

应符合GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

4.2.4 芝麻酱

应符合LS/T 3220 食品安全国家标准 绿色食品 芝麻酱的要求。

4.2.5 辣椒油

应符合SB/T 11192 食品安全国家标准 辣椒油的要求。

4.2.6 韭菜花

应符合GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜的要求。

4.2.7 豆腐乳

应符合SB/T 10170 食品安全国家标准 腐乳的要求。

4.2.8 食用盐

应符合GB/T 5461 食品安全国家标准 食用盐的要求。

4.2.9 酿造酱油

应符合GB/T 18186 食品安全国家标准 酿造酱油的要求。

5 制作工艺

5.1 选品

5.1.1 清洗

将牛肚、羊肚放置流动清水40min-1h，中途简单揉搓，去除未消化物，将其清洗干净。

5.1.2 选品改刀

牛百叶去掉油脂，改刀一指宽，顺刀切成2cm斜刀菱形块儿；

牛肚仁选用牛肚瘤胃内壁的肉桂去皮，切成2cm薄片；

牛肚领选用牛肚内壁内柱，顶刀切成1.3cm薄片；

牛百叶尖选用牛瓣胃头，顺刀顶丝切成2cm薄片；

羊散丹选用羊百叶，去掉油脂，改刀一指宽，顺刀切成1.5cm筷子菱形；

羊肚仁选用羊肚边边（羊肚最外侧部位）最厚位置，去皮切成2cm长度；

羊肚领选用羊肚边边（羊肚最外侧部位）最厚的位置，顶刀切2cm长度；

羊葫芦选用网胃，顺刀顶丝2cm长度；

羊食信选用羊食道，中间分开顶刀切成1cm长度；

羊蘑菇选用羊皱胃，切成1cm正方形；

羊肚板选用羊瘤胃，顺刀顶丝切2cm长度；

羊肚板肚仁选用羊瘤胃去皮，切2cm长度；

羊蘑菇头选用皱胃与肠道交接处，切成2mm长度，呈现圆圈形状。

5.2 出品

5.2.1 爆制

熟铁锅加水5kg，90℃水温，根据水温进行爆制；

牛百叶，下锅4s即可；

牛肚仁，下锅6s即可；

牛肚领，下锅6s即可；

牛百叶尖，下锅6s即可；

羊肚仁，下锅15s即可；

羊肚领，下锅16s即可

羊葫芦，下锅8s即可；

羊食信，下锅10s即可；

羊蘑菇，下锅8s即可；

羊肚板，下锅8s即可；

羊肚板肚仁，下锅6s即可；

羊蘑菇头，下锅8s即可；

羊散丹80℃水温，下锅3s即可；

所有产品在爆制时，盛器要在水中加热至50℃跟随产品一起出锅，产品盛入即可。

6 出品质量要求

6.1 色泽

呈现光亮。

6.2 口味

咸鲜口，香味浓郁。

6.3 质感

口感Q弹有嚼劲到脆劲再到嫩滑，十三种口感，口口留香。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 爆肚十三吃烹饪技术规范

T/BJCA 035—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