

团 体 标 准

T/BJCA 036-2022

京菜 门钉肉饼烹饪技术规范

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 门钉肉饼烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了门钉肉饼的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于门钉肉饼的加工制作。

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 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 1355 食品安全国家标准 小麦面粉
- GB/T 1535 食品安全国家标准 大豆油
- GB/T 18186 食品安全国家标准 酿造酱油
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 食品安全国家标准 花椒
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- SB/T 10415 食品安全国家标准 鸡粉调味料
- SB/T 11192 食品安全国家标准 辣椒油

3 术语和定义

3.1

门钉肉饼

以牛腰窝肉为主料，紫洋葱或大葱为辅料，包成故宫门钉形状，采用烙制而成的一道北京传统小吃。出品呈金黄色、咸鲜口、香味浓郁、面皮焦脆、肉汁饱满、肥而不腻、外皮脆软、馅心嫩滑。

3.2

制馅

将牛腰窝肉搅拌成肉馅，通过加入特制蔬菜水，制作成符合肉饼要求的制作过程。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

高筋面粉30g、牛腰窝肉50g

4.1.2 辅料

紫洋葱或大葱20g、纯净水15g

4.1.3 调料

蔬菜汁6g（大葱汁2g、姜汁2g、香菜汁2g）、酿造酱油2g、黄酱2g、北京酱油2g、鸡粉1g、花椒水2g、大豆油20g

4.1.4 蘸料

陈醋40g、辣椒油5g

4.2 要求

4.2.1 牛腰窝肉

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 大葱、紫洋葱

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.3 高筋面粉

应符合GB/T 1355 食品安全国家标准 小麦面粉的要求。

4.2.4 纯净水

应符合GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

4.2.5 姜

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.6 香菜

应符合NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜的要求。

4.2.7 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。

4.2.8 黄酱

应符合GB/T 24399 黄豆酱的要求。

4.2.9 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415 食品安全国家标准 鸡粉调味料的要求。

4.2.10 花椒

应符合GB/T 30391 食品安全国家标准 花椒的要求。

4.2.11 醋

应符合GB 2719 食品安全国家标准 食醋的要求。

4.2.12 辣椒油

应符合SB/T 11192 食品安全国家标准 辣椒油的要求。

4.2.13 大豆油

应符合GB/T 1535 食品安全国家标准 大豆油的要求。

5 制作工艺

5.1 肉馅制坯

5.1.1 选肉

选择色泽红艳的鲜牛腰窝肉。

5.1.2 搅馅

将肉放在在专用搅拌机搅拌3min，使之成为肉泥，放置一边备用。

5.1.3 调味

将蔬菜水、酱油、黄酱、北京酱油、鸡粉、花椒水，按照顺序依次放到肉馅中不断搅拌上劲入味，搅拌时长不低于30min。将洋葱粒或大葱粒与牛肉2:1比例放入搅拌均匀，保鲜膜覆盖常温备用。

注：传统做法的门钉肉饼馅心没有蔬菜水，调味用酱油不用生抽。

5.2 面饼制杯

5.2.1 和面、醒面

高筋面粉500g与水250g（2:1比例）混合，面团揉制光滑，时间不低于15min，在常温下醒发30min。

5.2.2 包制

将醒发好的面，揪出每个剂子30g，擀成直径8cm的圆形面皮，放入搅拌均匀的肉馅约85g，顺时针包成直径6cm，厚度4cm的故宫门钉形状。

注：传统做法的门钉肉饼形状，直径4cm，厚2cm。

5.3 出品

5.3.1 烙制

电饼铛温度为上下200℃，包好的门钉胚子下锅之后表皮淋大豆油5-10g，烙制2min至下面表皮金黄，翻面烙制2min，再翻面烙制3min，两面金黄。

6 出品质量要求

6.1 色泽

呈金黄色。

6.2 口味

咸鲜口，香味浓郁。

6.3 质感

面皮焦脆，肉汁饱满，肥而不腻，外皮脆软，馅心嫩滑。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 门钉肉饼烹饪技术规范

T/BJCA 036—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