

团 体 标 准

T/BJCA 037-2022

京菜 焦熘肉片烹饪技术规范

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、北京市紫光园餐饮有限责任公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、陈万国。

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 焦熘肉片烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了焦熘肉片的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于焦熘肉片的加工制作。

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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 30383 生姜

3 术语和定义

3.1

焦熘肉片

以优质牛瓜条肉为原料，焦熘而成的一道北京传统清真菜肴。出品肉挂熘汁、形如假山、酸甜适口、外焦里嫩、糖醋熘汁、包裹均匀、色泽红亮、盘中无余汁。

3.2

制坯

将优质牛瓜条肉通过多道工序，制作成符合出品要求的肉坯的过程。

3.3

焦熘

将加工好的原料腌渍入味，上浆挂糊，经滚沾干粉、旺火炸熟后，最后采用熘汁调味成菜的技法。因成品外焦里嫩，称为“焦熘”。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

牛瓜条肉250g

4.1.2 辅料

绿豆淀粉270g

4.1.3 调料

鸡蛋1个、姜汁15g、植物油750g、米醋90g、绵白糖75g、盐3g、冰糖老抽15g、水20g

4.2 要求

4.2.1 牛肉

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 绿豆淀粉

应符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉的要求。

4.2.3 鸡蛋

应符合 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品的要求。

4.2.4 姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.5 植物油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

4.2.6 米醋

应符合 GB/T 18187 酿造食醋的要求。

4.2.7 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.8 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.9 冰糖老抽

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

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 制坯

5.1.1 改刀

将牛瓜条肉切成厚度0.4cm备用。

5.1.2 泡肉

将牛肉片用流动清水泡3h。

5.1.4 调淀粉

绿豆淀粉20g加水20g，搅匀。

5.1.5 调糊

将绿豆淀粉250g，倒入水150g泡30min，加入鸡蛋黄15g，香油5g，搅匀，放入切好的肉片。

5.1.6 炸制

热锅凉油，油热后，将挂糊的肉片下入油锅中炸制定型，泡炸三起三落。即为：中火油温150℃炸8min后捞出，升油温200℃，捞起1min后复炸，连续复炸两次。

5.1.7 炒制

锅内留底油10g，放姜汁15g、米醋90g、绵白糖75g、盐3g、冰糖老抽15g、水20g，用水淀粉30g勾芡，下入炸好的肉片翻炒均匀。

5.1.8 装盘

打热油出锅装盘。

6 出品质量要求

6.1 色泽

色泽红亮。

6.2 口味

大酸甜口。

6.3 质感

焦香酥脆。

6.4 芡汁

糖醋溜汁，包裹均匀，色泽红亮，盘中无余汁。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 焦熘肉片烹饪技术规范

T/BJCA 037—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