

# 团 体 标 准

T/BJCA 038-2022

## 京菜 炸羊尾烹饪技术规范

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 炸羊尾烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了炸羊尾的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。  
本标准适用于炸羊尾的加工烹制。

## 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
GB/T 1355 小麦粉  
GB/T 1445 绵白糖  
GB/T 21270 食品馅料  
NY/T 270 绿色食品 番茄

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 炸羊尾

以红小豆、鸡蛋清为主料，炸制而成的一道北京传统清真菜肴。出品色泽金黄、味道香甜、外皮软而微酥。

注：传统做法的羊尾巴作馅炸制，因羊尾的油有膻味，故改为现在的制法，仍沿称“炸羊尾”。

### 3.2

#### 制坯

将豆馅团成直径2.5cm的球状，通过多道工序，制作成符合炸制要求的过程。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

豆沙馅300g

#### 4.1.2 辅料

鸡蛋清250g、樱桃西红柿5个

#### 4.1.3 调料

玉米淀粉75g、面粉75g、植物油150g

#### 4.1.4 蘸料

绵白糖50g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 豆沙馅

应符合 GB/T 21270 食品馅料的要求。

#### 4.2.2 鲜鸡蛋

应符合 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品的要求。

#### 4.2.3 樱桃西红柿

应符合 NY/T 270 绿色食品 番茄的要求。

#### 4.2.4 植物油

应符合 GB 2716 食品安全国家标准 植物油的要求。

#### 4.2.5 玉米淀粉

应符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉的要求。

#### 4.2.6 面粉

应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求。

#### 4.2.7 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

### 5 制作工艺

#### 5.1 制坯

##### 5.1.1 豆馅球

豆馅加入30g白糖，团成10个2.5cm的球状，沾上玉米淀粉。

##### 5.1.2 制糊

将鸡蛋清250g用打蛋器制成高丽糊，加入玉米淀粉150g和面粉50g，搅拌均匀备用。

注：高丽糊：取4个蛋清液，放入大碗，一个方向抽打成泡沫状以后，再加入混合粉（淀粉和面粉混合）搅拌均匀。

#### 5.2 炸制

把豆馅球放入调好的糊里，夹起豆沙球，旋转着粘一层糊，下入锅中，定型后，用手勺浇热油。

#### 5.3 出锅

将羊尾翻个炸至金黄色，捞起出锅。

#### 5.4 装盘

将羊尾装盘，撒上绵白糖，点缀樱桃西红柿。

### 6 出品质量要求

6.1 色泽

呈金黄色。

6.2 口味

味道香甜。

6.3 质感

外皮软而微酥。

---

全国团体标准信息平台

北京烹饪协会  
团体标准

**京菜 炸羊尾烹饪技术规范**

T/BJCA 038—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