

ICS 67.020
X 01

团 体 标 准

T/BJCA 041-2022

京菜 茶汤烹饪技术规范

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、北京市茶汤李餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、孙磊。

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 茶汤烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了茶汤的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。
本标准适用于茶汤的加工制作。

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 1445 绵白糖
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 11761 芝麻
GB/T 13355 黍
GB/T 20452 杏仁
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
GB/T 35885 红糖
NY/T 705 无核葡萄干
SB/T 10057 山楂糕、条、片

3 术语和定义

3.1

茶汤

以糜子面为主料，辅以红糖、白糖、芝麻、桂花糖，采用笼嘴大铜壶冲制而成的一道北京传统小吃。出品呈杏黄色、口味甜香、层次丰富、细腻绵软。

3.2

茶汤碗

用直径11.5cm、高6cm的圆口瓷碗（一般为兰花瓷碗）。

3.3

铜勺

长8cm的铜片扁勺，勺把为6cm长铜棍，勺面为2cm直径圆形铜片（无凹凸面）。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

优质糜子面40g

4.1.2 辅料

红糖25g、绵白糖20g、熟芝麻10g、山楂糕丁20g、葡萄干20g、核桃仁碎粒20g、甜杏仁片10g、桂花糖25g、水200g

4.2 要求

4.2.1 糜子面

应符合 GB/T 13355 黍的要求。

4.2.2 红糖

应符合 GB/T 35885 红糖的要求。

4.2.3 绵白糖

应符合 GB 1445 绵白糖的要求。

4.2.4 熟芝麻

应符合 GB/T 11761 芝麻的要求。

4.2.5 山楂糕丁

应符合 SB/T 10057 山楂糕、条、片的要求。

4.2.6 葡萄干

应符合 NY/T 705 无核葡萄干的要求。

4.2.7 核桃仁

应符合 GB/T 22165 坚果炒货食品通则对核桃仁的要求。

4.2.8 杏仁片

应符合 GB/T 20452 杏仁的要求。

4.2.9 桂花糖

应符合 GB 7101 食品安全国家标准 饮料的要求。

4.2.10 水

应符合 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

5 烹饪器具

5.1 冲制工具

笼嘴大铜壶（龙嘴大铜壶也叫茶汤壶，是纯手工制作，全铜。一般龙嘴大铜壶重9-9.5kg，可盛水40kg，铜壶上部和下部各有一圈铜饰花纹，壶嘴和壶把的上方镶饰着一条铜龙，铜壶壶嘴饰一大龙头，壶把就是由一条龙构成，龙须、龙爪、龙鳞清晰可辨，龙嘴上伸出的两根龙须尖端有两个红绒球），是特制的冲制工具。

6 制作工艺

6.1 打底

在茶汤碗内倒入50g温开水（约占碗容积1/3比例），将糜子面放入碗中，将糜子面与温水澌开，完全融合后备用。

6.2 冲制

6.2.1 烧水

将笼嘴大铜壶中蓄满水，烧开。

6.2.2 冲制

身子站在靠近壶嘴的地方，将碗心对准壶嘴10cm左右，右手搬动壶把向上快速拉动，当开水的水柱冲出壶嘴时，拿着碗的左手顺水力下沉，追着水流儿走，沉到底后再往上提，开水则把碗内的糜子面全部冲熟。一次完成，不可补冲（冲制一碗茶汤大约需要150g开水）。

6.2.3 扣碗

将冲制好茶汤的碗180°倒过来，茶汤扣碗不散，即为成功。以此测试打底比例是否合适，冲制是否成功。

6.3 撒料

按顺序放入红糖、绵白糖、甜杏仁片、葡萄干、核桃仁碎粒、熟芝麻、桂花糖（桂花糖洒在碗的边缘，靠近红糖的位置）。

7 出品质量要求

7.1 色泽

呈均匀杏黄色。

7.2 口味

口味甜香，层次丰富。

7.3 质感

细腻绵软。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 茶汤烹饪技术规范

T/BJCA 041—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