

# 团 体 标 准

T/BJCA 043-2022

## 京菜 怡园霸王鸡烹饪技术规范

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、北京花家怡园餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、冯端阳。

## 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 怡园霸王鸡烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了怡园霸王鸡的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于怡园霸王鸡的加工制作。

## 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 31644 复合调味料

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 11761 芝麻

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造米醋

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

NY/T 270 绿色食品 番茄

NY/T 578 黄瓜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

NY/T 2111 绿色食品 调味油

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 11192 辣椒油

LS/T 3311 花生酱

LS/T 3220 芝麻酱

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 怡园霸王鸡

以三黄鸡为主料，辅以蔬菜、菌类、冷粉、北京小吃等配菜，采用浸制而成的一道北京特色菜肴。出品颜色鲜艳、五彩缤纷、麻辣咸鲜、回味微甜、麻酱香味浓郁、鸡肉鲜嫩多汁、蔬菜爽脆清口、小吃酥脆鲜香。

### 3.2

#### 浸

将加工处理的生料置于沸腾的开水锅中，随即离火缓慢浸烫，至水温降低，原料受热变熟成菜的冷菜技法。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

净膛三黄鸡一只1000g左右，每份半只500g左右

注：净膛指屠宰时将内脏全部掏空处理干净，包括，刚肾脏，肠，胃，肝，以及内部脂肪等附件。

#### 4.1.2 辅料

凉粉75g、黄瓜40g、鸡枞菌10g、番茄20g、咯吱2个、馓子1个、面条75g、大葱50g、鲜姜25g、纯净水10kg

#### 4.1.3 调料

盐350g、姜黄粉20g、花椒20g、葱段50g、姜片25g、料酒20g

#### 4.1.4 蘸料

芝麻酱45g、花生酱20g、绵白糖7g、芝麻油10g、花椒粉1g、辣椒油（红油）10g、刀口辣椒10g、熟芝麻0.5g、酱油8g、生抽5g、辣鲜露5g、一品鲜4g、香醋8g、藤椒油2g、味精3g、鸡粉3g、纯净水60g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 三黄鸡（清远鸡）

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 凉粉

晶莹剔透，有韧感。

#### 4.2.3 黄瓜

应符合 NY/T 578 黄瓜的要求。

#### 4.2.4 鸡枞菌

应符合 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品的要求。

#### 4.2.5 番茄

应符合 NY/T 270 绿色食品 番茄的要求。

#### 4.2.6 咯吱、馓子

应符合 GB/T 20977 糕点通则的要求。

#### 4.2.7 面条

应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求。

- 4.2.8 葱  
应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。
- 4.2.9 姜  
应符合 GB/T 30383 生姜的要求。
- 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。
- 4.2.11 盐  
应符合 GB/T 546 食用盐的要求。
- 4.2.12 姜黄粉、花椒粉  
应符合 NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。
- 4.2.13 花椒  
应符合 GB/T 30391 花椒的要求。
- 4.2.14 料酒  
应符合 SB/T 10416 调味料酒的要求。
- 4.2.15 芝麻酱  
应符合 LS/T 3220 芝麻酱的要求。
- 4.2.16 花生酱  
应符合 LS/T 3311 花生酱的要求。
- 4.2.17 绵白糖  
应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。
- 4.2.18 芝麻油  
应符合 GB/T 8233 芝麻油的要求。
- 4.2.19 辣椒油  
应符合 SB/T 11192 辣椒油的要求。
- 4.2.20 刀口辣椒  
应符合 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）的要求。
- 4.2.21 熟芝麻  
应符合 GB/T 11761 芝麻的要求。
- 4.2.22 酿造酱油、生抽、一品鲜  
应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。
- 4.2.23 辣鲜露  
应符合 GB 31644 复合调味料的要求。
- 4.2.24 香醋  
应符合 GB/T 18187 酿造米醋的要求。
- 4.2.25 藤椒油  
应符合 NY/T 2111 绿色食品 调味油的要求。
- 4.2.26 味精  
应符合 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。
- 4.2.27 鸡粉调味料  
应符合 SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

## 5 制作工艺

## 5.1 制作白切鸡

### 5.1.1 浸泡

不锈钢桶加入纯净水，加入盐、葱段、姜片、黄姜粉、料酒烧开后，将鸡放入，大火烧开后，浸泡20min至成熟，然后迅速放入冰水中冷却定型1h。

### 5.1.2 斩鸡

将冷却定型后的鸡从中间一切为二，剔除中间大骨，然后斩成1cm宽的条状，摆成型待用。

## 5.2 配菜

### 5.2.1 凉粉

把凉粉切成5cm长，1cm厚，2cm高的条状待用。

### 5.2.2 黄瓜

黄瓜改刀成蓑衣花刀形状，切成5cm长的段待用。

### 5.2.3 鸡枞菌

鲜鸡枞菌洗净沸水后待用。

### 5.2.4 小西红柿

绵白糖加水熬至融化成拔丝状，将小西红柿用牙签穿上，沾满糖汁，倒挂在架子上，制成拉丝西红柿待用。

### 5.2.5 咯吱、馓子

咯吱、馓子待用。

### 5.2.6 面条

将面条煮好后，放在冷水中过凉，捞出拌油盛装在小碗内待用。

### 5.2.7 蘸酱兑制（霸王鸡汁）

芝麻酱45g、花生酱20g、绵白糖7g、芝麻油10g、花椒面1g、纯净水60g、辣椒油（红油）10g、刀口辣椒10g、熟芝麻0.5g、酱油8g、生抽5g、辣鲜露5g、一品鲜4g、香醋8g、藤椒油2g、味精3g、鸡粉3g，调制成霸王鸡汁。

### 5.2.8 摆盘

将切好的凉粉放在盘子中间，在上面放上斩好成型的鸡肉，把蓑衣黄瓜2段呈八字摆于其右侧，将鸡枞菌放在中间，把咯吱、馓子呈八字状摆于左侧；将拉丝西红柿放在盘子的上端，5堆拌好酱的面条一字排开放在盘子的下端。

### 5.2.9 跟汁

取霸王鸡汁200g，装在汁盅里，上面放熟芝麻、辣椒油、小葱花点缀。

## 6 盛装器皿

椭圆形茶海盘。

## 7 出品质量要求

### 7.1 色泽

颜色鲜艳，五彩缤纷。

### 7.2 口味

麻辣咸鲜，回味微甜，麻酱香味浓郁。

### 7.3 质感

鸡肉鲜嫩多汁，蔬菜爽脆清口，小吃酥脆鲜香。

---

全国团体标准信息平台

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 怡园霸王鸡烹饪技术规范

T/BJCA 043—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