

# 团 体 标 准

T/BJCA 044-2022

## 京菜 腊八蒜拌羊肚烹饪技术规范

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、张芳忠。

## 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 腊八蒜拌羊肚烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了腊八蒜拌羊肚的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于腊八蒜拌羊肚的加工制作。

## 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造米醋

GB/T 30383 生姜

NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜

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 10416 调味料酒

SB/T 11192 辣椒油

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 腊八蒜拌羊肚

以羊肚为主料，辅以腊八蒜、香菜、红彩椒丝、葱丝等，采用先煮后拌制作的一道北京特色菜肴。出品颜色鲜艳，黑、白、绿、红相间、咸鲜微辣、软嫩爽脆。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

熟羊肚150g

#### 4.1.2 辅料

腊八蒜25g、香菜15g、葱丝10g、红彩椒丝3g、葱段50g、姜片20g

#### 4.1.3 调料

盐1g、味精2g、美极鲜味汁7g、米醋8g、芝麻油5g、辣椒油10g、料酒15g

### 4.2 要求

#### 4.2.1 羊肚

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 腊八蒜

应符合GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜的要求。

#### 4.2.3 香菜

应符合NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜的要求。

#### 4.2.4 葱

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

#### 4.2.5 红彩椒

应符合NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜的要求。

#### 4.2.6 姜

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

#### 4.2.7 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

#### 4.2.8 味精

应符合GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

#### 4.2.9 美极鲜味汁

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

#### 4.2.10 米醋

应符合GB/T 18187 酿造米醋的要求。

#### 4.2.11 芝麻油

应符合GB/T 8233 芝麻油的要求。

#### 4.2.12 辣椒油

应符合SB/T 11192 辣椒油的要求。

#### 4.2.13 料酒

应符合SB/T 10416 调味料酒的要求。

### 5 制作工艺

#### 5.1 制作羊肚

##### 5.1.1 煮制

将鲜羊肚清洗干净，在羊肚表面撒一层干淀粉，如搓洗衣服一般，把羊肚的外面和里面反复搓洗几次。放到开水锅中，加入葱段、姜片、料酒、盐煮40min至成熟，然后浸泡20min，捞出晾凉待用。

##### 5.1.2 加工

将冷却后的羊肚改刀切成长6cm，宽0.3cm的条待用。

#### 5.2 配菜

#### 5.2.1 香菜

清洗干净，改刀切成6cm的段待用。

#### 5.2.2 葱丝

选用葱白，改刀切成6cm的丝待用。

#### 5.2.3 红彩椒

清洗干净，改刀切成6cm的丝待用。

#### 5.2.4 腊八蒜

将腊八蒜改刀切成片待用。

#### 5.2.5 拌制

将主料、辅料放在容器中，分别加盐、味精、美极鲜味汁、米醋、芝麻油、辣椒油调拌均匀。

#### 5.3 装盘

将拌好的羊肚丝放在盘子里面，堆成山型。

### 6 出品质量要求

#### 6.1 色泽

颜色鲜艳，黑、白、绿、红相间。

#### 6.2 口味

咸鲜微辣。

#### 6.3 质感

软嫩爽脆。

---

北京烹饪协会  
团体标准

京菜 腊八蒜拌羊肚烹饪技术规范

T/BJCA 044—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