

团 体 标 准

T/BJCA 047-2022

京菜 豆腐脑扣辽参烹饪技术规范

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 豆腐脑扣辽参烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了豆腐脑扣辽参的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于豆腐脑扣辽参的加工制作。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品
- NY/T 2111 绿色食品 调味油
- SB/T 10170 腐乳
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10633 豆浆类
- SB/T 11192 辣椒油
- LS/T 3220 芝麻酱
- SC/T 3308 即食海参

3 术语和定义

3.1

豆腐脑扣辽参

以辽参、豆腐脑为主料，辅以笋丝、木耳丝，采用蒸制而成一道北京特色菜肴。出品海参黑棕、豆腐脑纯白、汤汁酱红、咸鲜香浓、海参软糯Q弹、豆腐脑鲜嫩、辅料脆爽、芡汁浓稠。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

水发即食海参（90头）1根、豆浆125g

4.1.2 辅料

冬笋丝5g、水发木耳丝5g

4.1.3 调料

盐1g、绵白糖2g、料酒4g、酱油3g、鸡粉2g、纯净水100g、水淀粉5g、葱花3g、姜片3g、豆腐王1g、花椒油1g、辣椒油30g、大豆油10g

4.1.4 麻酱汁小料

芝麻酱10g、腐乳2g、韭菜花1g、一品鲜1g、美极鲜味汁1g、绵白糖2g、纯净水50g

4.2 要求

4.2.1 即食海参

应符合 SC/T 3308 即食海参的要求。

4.2.2 豆浆

应符合 SB/T 10633 豆浆类的要求。

4.2.3 冬笋

应符合 NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品的要求。

4.2.4 木耳

应符合 GB/T 6192 黑木耳的要求。

4.2.5 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.6 白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.7 料酒

应符合 SB/T 10416 调味料酒的要求。

4.2.8 酿造酱油、一品鲜

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.9 鸡粉调味料

应符合 SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

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。

4.2.11 淀粉

应符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉的要求。

4.2.12 葱

应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.13 姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.14 豆腐王

应符合 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准的要求。

4.2.15 花椒油

应符合 NY/T 2111 绿色食品 调味油的要求。

4.2.16 辣椒油

应符合 SB/T 11192 辣椒油的要求。

4.2.17 芝麻酱

应符合 LS/T 3220 芝麻酱的要求。

4.2.18 腐乳

应符合 SB/T 10170 腐乳的要求。

4.2.19 韭菜花

应符合 GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜的要求。

4.2.20 蚝油

应符合 GB/T 21999 蚝油的标准的要求。

4.2.21 美极鲜味汁

应符合 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料的要求。

4.2.22 大豆油

应符合 GB/T 1535 大豆油的要求。

5 制作工艺

5.1 调制酱汁

麻酱先用筷子顺一个方向打散后，分三次均匀加入50g纯净水，4.1.4中剩余调料慢慢加入，搅拌成汁。

5.2 蒸豆腐脑

豆浆 125g 烧开加豆腐王 1g 搅拌均匀，放入餐具中上蒸箱蒸 4min，制成豆腐脑备用。

5.3 加工海参

即食海参洗净，从腹部向上改三刀，深度是海参的 2/3，角度 45°。

5.4 切配

冬笋、水发木耳，切成细丝。

5.5 烹调

烧热锅，放入大豆油，葱花、姜片煸香，烹入料酒4g、酱油3g、纯净水100g，烧开后取出葱花姜片，放入冬笋丝、木耳丝、盐1g、绵白糖2g、鸡粉2g，用水淀粉勾芡，放入花椒油、辣椒油待用。

5.6 装盘

将加工好的海参放在蒸好的豆腐脑上面，浇上锅中调好热汁，浇上麻酱汁10g即可。

6 盛装器皿

椭圆型加热海参盅。

7 出品质量要求

7.1 色泽

海参黑棕，豆腐脑纯白，汤汁酱红。

7.2 口味

咸鲜香浓。

7.3 质感

海参软糯Q弹，豆腐脑鲜嫩，辅料脆爽。

7.4 芡汁

芡汁浓稠，颜色酱红，味道咸鲜。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 豆腐脑扣辽参烹饪技术规范

T/BJCA 047—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