

团 体 标 准

T/BJCA 048-2022

京菜 老北京炒灌肠烹饪技术规范

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 老北京炒灌肠烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了老北京炒灌肠的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于老北京炒灌肠的加工制作。

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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

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 7652 八角

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB/T 34321 食用甘薯淀粉

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 959 脱水蔬菜 根菜类

NY/T 3354 猪大肠头

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

3.1

老北京炒灌肠

以灌肠为主料，辅以青红椒、小米辣、蒜片等，采用先炸后炒方法制作的一道北京特色小吃。出品灌肠颜色金黄、辅料红绿相间、咸鲜微辣、香味、蒜味突出、外酥脆、里软嫩。

4 原料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

灌肠200g、净猪大肠75g、红薯淀粉15g

4.1.2 辅料

杭椒40g、小米辣8g、脱水蒜片8g、葱25g、姜12g、蒜30g

4.1.3 调料

盐3g、鸡粉4g、绵白糖2g、美极鲜味汁5g、芝麻油5g、料酒15g、大豆油750g（实耗50g）、八角5g、花椒3g、纯净水50g

4.1.4 蘸料蒜汁

蒜20g、纯净水50g、盐2g

注：传统做法：葱、姜、花椒粉、糖桂花、砂仁、豆蔻、茱萸子、丁香、红曲等。以淀粉为主，后来用上好面粉制作而成（1927年）。

4.2 要求

4.2.1 灌肠

应符合 GB/T 34321 食用甘薯淀粉的要求。

4.2.2 猪大肠

应符合 NY/T 3354 猪大肠头的要求。

4.2.3 红薯淀粉

应符合 GB/T 34321 食用甘薯淀粉的要求。

4.2.4 杭椒

应符合 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）的要求。

4.2.5 小米辣

应符合 NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

4.2.6 脱水蒜片

应符合 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类的要求。

4.2.7 葱、蒜

应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类菜的要求。

4.2.8 姜

应符合 GB/T 30383 生姜的要求。

4.2.9 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.10 鸡粉调味料

应符合 SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

4.2.11 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.12 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。

4.2.13 芝麻油

应符合 GB/T 8233 芝麻油的要求。

4.2.14 料酒

应符合 SB/T 10416 调味料酒的要求。

4.2.15 大豆油

应符合 GB/T 1535 大豆油的要求。

4.2.16 八角

应符合 GB/T 7652 八角的要求。

4.2.17 花椒

应符合 GB/T 30391 花椒的要求。

4.2.18 纯净水

应符合 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

5 制作工艺

5.1 炸灌肠

5.1.1 加工

将灌肠切成宽4cm×长3cm×厚0.3cm的斧子片（一边厚一边薄，形同斧子），四周粘上红薯粉待用；猪大肠放入容器中，加水、葱25g、姜12g、料酒10g、八角5g、花椒3g，将猪大肠煮至成熟，捞出改刀切成宽0.5cm×长3cm的条待用。

5.1.2 炸制

净锅放入大豆油，油温达到180℃放入灌肠，炸制颜色金黄，立即捞出，控油待用。

5.1.3 烹调

净锅放入大豆油20g，放入猪大肠条煸香，放入蒜末10g、杭椒、小米辣煸出香味，放入炸好的灌肠，加入料酒5g、盐3g、鸡粉4g、绵白糖2g、美极鲜味汁5g，翻炒均匀，放入脱水蒜片和芝麻油，出锅装盘。

5.2 蘸汁

5.2.1 蘸汁兑制（蒜汁）

将蒜20g制成蒜泥，与纯净水50g、盐2g混合在一起，兑成蒜汁，装小碗中。

6 出品质量要求

6.1 色泽

灌肠颜色金黄，辅料红绿相间。

6.2 口味

咸鲜微辣，香味，蒜味突出。

6.3 质感

外酥脆，里软嫩。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 老北京炒灌肠烹饪技术规范

T/BJCA 048—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