

# 团 体 标 准

T/BJCA 049-2022

## 京菜 宫廷老豆腐烹饪技术规范

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 宫廷老豆腐烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了宫廷老豆腐的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于宫廷老豆腐的加工制作。

## 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 13662 黄酒
- GB/T 18186 酿造酱油
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- SB/T 10415 鸡粉调味料

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 宫廷老豆腐

以老豆腐为主料，辅以腊肠、腊肉、蔬菜、菌类等，采用烧制而成的一道北京特色菜肴。出品颜色酱红、绿相间、咸鲜香浓、味道醇厚、芡汁浓稠、豆腐入口软嫩松散烫且入味，辅佐香芹、小葱脆香味道层叠有质感。

## 4 原料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

老豆腐500g

#### 4.1.2 辅料

腊肠50g、腊肉25g、榛蘑75g、香芹碎10g、小葱花10g

#### 4.1.3 调料

大豆油50g、盐5g、老抽6g、绵白糖10g、黄酒8g、鸡粉6g、美极鲜味汁5g、纯净水1kg

### 4.2 要求

#### 4.2.1 老豆腐

应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的要求。

#### 4.2.2 腊肠、腊肉

应符合 GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品的要求。

#### 4.2.3 榛蘑

应符合 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品的要求。

#### 4.2.4 香芹

应符合 NY/T 580 芹菜的要求。

#### 4.2.5 小葱

应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

#### 4.2.6 大豆油

应符合 GB/T 1535 大豆油的要求。

#### 4.2.7 盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

#### 4.2.8 老抽

应符合 GB/T 18186 酿造酱油的要求。

#### 4.2.9 绵白糖

应符合 GB/T 1445 绵白糖的要求。

#### 4.2.10 黄酒

应符合 GB/T 13662 黄酒的要求。

#### 4.2.11 鸡粉调味料

应符合 SB/T 10415 鸡粉调味料的要求。

#### 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 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 加工

将老豆腐改刀切成3×3×3cm的9个方块，腊肠、腊肉、榛蘑切成0.5cm方的小丁，香芹、小葱洗净切成0.2cm的小粒待用。

#### 5.2 烹调

净锅加入大豆油烧热，放入腊肠、腊肉、榛蘑煸炒出香味，烹入黄酒，加入纯净水、盐、白糖、鸡

粉、老抽，放入豆腐块大火烧开，再盖上锅盖，小火焖烧15min，至豆腐变形松软入味。捞出豆腐控汁放入容器中，原汁再改用大火收汁、勾浓稠芡，淋入美极鲜味汁，起锅。

### 5.3 装盘

特制宫廷锅底层放入热水，上面容器内，豆腐三三见九摆在中间，淋上烧豆腐的浓汁，再撒上香芹碎、小葱花装饰。

## 6 盛装器皿

特制宫廷锅。

## 7 出品质量要求

### 7.1 色泽

颜色酱红，绿相间。

### 7.2 口味

咸鲜香浓，味道醇厚。

### 7.3 质感

豆腐入口软嫩松散烫且入味，辅佐香芹、小葱脆香味道层叠有质感。

### 7.4 芡汁

芡汁浓稠，颜色酱红。

---

北京烹饪协会  
团体标准

**京菜 宫廷老豆腐烹饪技术规范**

T/BJCA 049—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