

ICS 67.020

X 01

团 体 标 准

T/BJCA 002-2019

京菜 炙子烤羊肉烹饪技术规范

2019-12-31 发布

2020-03-01 实施

北京烹饪协会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 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、聚德华天控股有限公司北京烤肉季饭庄。

本标准主要起草人：刘玉驰、段凯云、侯玉瑞、孙立新、顾九如、马志和、桑建、姜慧、张梦楠、修涵、鲁建伟、马帅。

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 炙子烤羊肉烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了炙子烤羊肉的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于炙子烤羊肉的加工烹制。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 18186 酿造酱油
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- 餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监督管理总局公告（2018）12号

3 术语和定义

3.1

炙子烤羊肉

以羊肉为原料，在特制的炙子上，明火烤制成熟的一道菜品。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

羊后腿肉或羊上脑肉500g。

4.1.2 配料

大葱50g、香菜50g。

4.1.3 调料

盐3g、味精2g、酱油20g、酱油3g、白糖5g、姜汁10g、葱油15g。

4.2 要求

4.2.1 羊后腿肉

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 白糖

应符合GB/T 1445 绵白糖的要求。

4.2.3 味精

应符合GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

4.2.4 酱油

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.5 大葱、香菜

应符合NY/T 744绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.6 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.7 香油

应符合GB/T 8233 芝麻油的要求。

5 器具及环境

5.1 专用工具

切肉工作台、案板、涮手盆、特制切肉刀（长40cm、宽10cm、厚0.5cm）。

5.2 烤制器具

烤肉炙子（直径120cm，高105cm，由宽2cm、厚0.3-0.5cm的扁钢拼接而成）。

6 制作工艺

6.1 羊肉初加工

6.1.1 选肉

选用内蒙古三岁左右羊的去骨后腿肉。肥瘦相间，色泽鲜艳。

6.1.2 加工

去皮、肉筋、淋巴。

6.1.3 切配

将羊肉切成宽2-3cm、长7-10cm、厚0.3cm的羊肉片，呈半透明状。

6.1.4 腌制

在切好的羊肉片里，放入盐、味精、酱油、白糖、姜汁、葱油进行腌制。

6.2 烤制

6.2.1 燃料

以枣木为燃料，也可选用杏木、桃木、梨木等。

6.2.2 炙子

烤制前将炙子预热，表面温度升高至250-280℃左右。

6.2.3 烤制

将腌制好的肉片，在专用烤肉炙子上，使用翻、铲、烤技术，使羊肉受热均匀。根据羊肉的水分多少，按需要达到成品的口味，掌控烤制时间，装盘前加入葱、香菜即可。

7 盛装器皿

铁质加热餐具。

8 质量要求

8.1 色泽

呈均匀暗红色，油润光亮。

8.2 气味

肉香浓郁、葱香扑鼻。

8.3 质感

肉质细嫩，不膻不柴。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 炙子烤羊肉烹饪技术规范

T/BJCA 002—2019

*

北京烹饪协会印刷

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