

团 体 标 准

T/BJCA 004-2019

京菜 红烧牛尾烹饪技术规范

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、北京鸿宾楼餐饮有限责任公司。

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、高建林、朱长安、周艳宾。

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 红烧牛尾烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了红烧牛尾的术语和定义、原辅材料及要求、制作工艺及质量要求。
本标准适用于红烧牛尾的加工烹制。

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 317 白砂糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 7652 八角
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 18186 酿造酱油
- SB/T 10296 甜面酱
- NY/T 744 绿色食品 葱姜蒜类蔬菜
- 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

红烧牛尾

以牛尾为原料，辅以葱、姜、蒜、甜面酱、酱油等煸炒，加入鸡汤烧制入味、上色、收汁而成的一道菜品。

3.2

煨制

原料经炸、炒或蒸、煮，加上调味料和汤，用慢火煨透，旺火收成浓汁的一种烹调方法。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

牛尾800g。

4.1.2 配料

老母鸡2000g。

4.1.3 调料

白砂糖12g、味精5g、酱油10g、甜面酱50g、食用盐3g、八角2g、葱30g、姜30g、蒜20g。

4.2 要求

4.2.1 牛尾、老母鸡

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 白砂糖

应符合GB/T 317 白砂糖的要求。

4.2.3 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求。

4.2.4 酿造酱油

应符合GB/T 18186 酿造酱油的要求。

4.2.5 料酒

应符合GB/T 13662 黄酒的要求。

4.2.6 食用盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

4.2.7 八角

应符合GB/T 7652 八角的要求。

4.2.8 葱、姜、蒜

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.9 甜面酱

应符合SB/T 10296 甜面酱的要求。

5 制作工艺

5.1 煮鸡汤

将洗净后的老母鸡放入冷水锅中，加葱、姜煮开后撇去血沫，捞出放入烧开的清水锅中，再次加入葱姜，大火烧开后，小火炖煮3h左右，沥出清汤备用。

5.2 炒料

锅中放油，加入大料、葱、姜、蒜煸炒，煸至金黄后加入甜面酱、酱油，出香味后加入鸡汤，熬30-40min，出香味后捞出葱、姜、蒜，留汤备用。

5.3 炖制牛尾

将解冻完毕、截好段的牛尾洗净后上火用开水焯透，用葱、姜、蒜、大料小火炖制5小时，捞出备用。

5.4 燻制

汤中加入酱油、甜面酱、料酒、味精、盐、糖，放入牛尾，燻制软烂。

5.5 勾芡、淋明油

将燻制好的牛尾勾芡、淋上明油即可。

6 装盘及盛装方法

大翻勺整体装盘。

7 质量要求

7.1 色泽

枣红色。

7.2 气味

香味浓郁。

7.3 质感

肉质细嫩、肥而不腻、瘦而不柴。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 红烧牛尾烹饪技术规范

T/BJCA 004—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