

ICS 67.020

X 01

团 体 标 准

T/BJCA 009-2019

京菜 干炸丸子烹饪技术规范

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、北京市丰泽园饭店有限责任公司。

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、范东生、安万国。

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 干炸丸子烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了干炸丸子的术语和定义、原辅材料及要求、制作工艺及质量要求。
本标准适用于干炸丸子的加工烹制。

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 1535 大豆油
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB/T 5461 食用盐
- 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

干炸丸子

以猪肉为主料，以大葱、姜、淀粉、黄酱等为调料炸制而成的一道菜品。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

猪肉馅400g。

4.1.2 辅料

黄酱5g、玉米粉80g。

4.1.3 调料

盐5g、椒盐5g、葱10g、姜10g、芝麻油5g、食用油25g。

4.2 要求

4.2.1 猪肉馅

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 黄酱

应符合GB/T 24399黄豆酱的要求。

4.2.3 玉米粉

应符合GB/T 10463玉米粉的要求。

4.2.4 芝麻油

应符合GB/T 8233 芝麻油的要求。

4.2.5 食用油

应符合GB/T 1535大豆油的要求。

4.2.6 葱、姜

应符合NY/T 744绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.7 椒盐

应符合 GB/T 5461 食用盐的要求。

5 制作工艺

5.1 将葱末、姜末与水混合均匀制成葱姜水，加入玉米粉中，和成玉米粉糊备用。

5.2 将猪肉馅按肥、瘦4:6比例混合均匀，加入盐、黄酱、玉米粉糊、香油拌匀，冷藏条件下饧发5小时。

5.3 炒锅放入食用油，加热至140℃，快速挤入丸子，大小10-12g/个为宜。炸制2min左右，待丸子定型后，离火焯1min，期间用漏勺捞出轻拍控油放气，再上火油温升至180℃，炸成金红色。

5.4 丸子炸熟后捞出，放在盘子中间，配上椒盐上桌即成。

6 质量要求

6.1 色泽：金红色。

6.2 口味：鲜咸干香。

6.3 质感：酥脆。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 干炸丸子烹饪技术规范

T/BJCA 009—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