

T/BJCA 001-2018 《京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范》

T/BJCA 002-2018 《京菜 传统焖炉烤鸭烹饪技术规范》

## 标 准 解 读

文/北京烹饪协会

### 摘要：

本文对北京烹饪协会团体标准 T/BJCA 001-2018 《京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范》和 T/BJCA 002-2018 《京菜 传统焖炉烤鸭烹饪技术规范》的文本内容进行了详细的解读，包括标准的适用范围、基本要求、技术要求、流程规范和成品要求等。该标准规定了北京传统挂（焖）炉烤鸭烹饪过程中选材、制坯、晾坯、烤制及片制等环节的标准技术规范和标准成品质量要求。

**关键词：**京菜标准体系、传统挂炉烤鸭、传统焖炉烤鸭

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，具有鲜明北京特色。

为了提升京菜品质，弘扬京菜文化，打造京菜品牌，建立京菜标准体系，从而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”需要、打造繁荣发展的京味文化、满足消费者日益提高的饮食消费需求，北京烹饪协会组织各方力量，在对京菜创新进行肯定的基础上，通过对京菜的定义、分类、制作流程等进行梳理、整合，对京菜

涉及的基础要求、原料、工艺、菜品、设备进行科学管理和归纳总结，由北京烹饪协会名厨专业委员会提出并起草了 T/BJCA 001-2018《京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范》和 T/BJCA 002-2018《京菜 传统焖炉烤鸭烹饪技术规范》的团体标准。该标准着眼于京菜传统挂（焖）炉烤鸭的烹饪技术规范，对挂（焖）炉烤鸭的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘成型及食用方式、质量要求等方面做出了具体规定。

制定京菜标准体系不仅有利于对传统烹饪技术的传承，还将为京菜饮食文化的挖掘、保护、创新、发展，开辟出新的途径；对引领绿色、营养、健康的餐饮理念具有良好的指导作用；为弘扬京菜文化、发展京菜产业起到积极的推动作用，有利于京菜的对外推广和京菜品牌的对外宣传，具有深远的历史意义和现实意义。

## 1. 标准的适用范围

本标准规定了挂（焖）炉烤鸭的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘成型及食用方式、质量要求。

本标准适用于挂（焖）炉烤鸭的加工烹制。

## 2. 术语

本标准中未注释的餐饮服务专业术语与《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）中的用语含义相同。

挂炉烤鸭、焖炉烤鸭、制坯是本标准中重要术语解释。

### 2.1 挂炉烤鸭

以北京填鸭为原料，以果木为燃料，在特制的烤炉中以明火烤制成熟的一道菜品。本菜品具有色泽枣红、油亮，外皮酥脆，肉质细嫩，口感鲜美，香气浓郁的特点。

### 2.2 焖炉烤鸭

以北京填鸭为原料，在专用烤炉中以全预混式无焰燃烧技术进行烤制成熟的一道菜品。本菜品具有色泽枣红、油亮，外皮酥脆，肉质细嫩，口

感鲜美，香气浓郁的特点。

### 2.3 制坯

将宰杀后的北京填鸭，通过多道工序，制作成符合烤制要求的鸭坯的过程。包括掏膛、支撑、烫坯等十余道制作流程。

### 3. 规范性引用文件

为了达到标准整体协调的目的，本标准在涉及术语、通用标准等方面遵守了现行的GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、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 16869-2005《鲜、冻禽产品》、SB/T 10296-2009《甜面酱》、GB/T 317-2018《白砂糖》、GB/T 20883-2017《麦芽糖》、NY/T 744-2012《绿色食品 葱蒜类蔬菜》、NY/T 578-2002《黄瓜》、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局，2018年第12号）的有关条款。

### 4、标准的制订与起草原则

在对我国现有的相关法律法规深入调研、分析、梳理的基础上，充分考虑传统挂（焖）炉烤鸭在选材、制坯、晾坯、烤制及片制等各烹饪环节的技术规范特点，依据《北京烹饪协会团体标准编写指南》，补充完善相关流程的具体要求，北京烹饪协会名厨专业委员会经过广泛征求相关部门、专家、行业和企业意见的基础上完成 T/BJCA 001—2018《京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范》（送审稿）、T/BJCA 002—2018《京菜 传统焖炉烤鸭烹饪技术规范》（送审稿）和编制说明。

### 5. 标准主要条款的说明，主要技术规范流程的论述

为确保本标准的科学性和可靠性，以及标准在北京烤鸭烹饪技术领域实施的可行性和普及性，标准起草组在标准制定的过程中针对北京传统挂（焖）炉烤鸭在选材、制坯、晾坯、烤制及片制等多个环节进行了实地走

访调研，并组织相关技术专家研讨，反复征求意见，以总结归纳行业通用流程和技术标准规范。

### 5.1 关于标准名称的确定

本标准申请立项时的名称为《京菜 挂炉烤鸭烹饪技术规范》和《京菜 焖炉烤鸭烹饪技术规范》。在标准征求意见过程中，部分专家指出，北京烤鸭制作有着数百年的历史传承，标准中涉及到的相关技术和工艺流程以传统挂（焖）炉烤鸭为基础，为顺应市场需求，实际经营中，部分操作已经进行了创新和改进，建议在“挂（焖）炉烤鸭”前增加“传统”二字。因此，在参考各家意见的基础上将该标准的名称修改为《京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范》和《京菜 传统焖炉烤鸭烹饪技术规范》。

### 5.2 关于标准中制坯工艺的保留

调研发现，现在北京市场上的鸭坯基本是由鸭厂统一处理后再运送到各门店进行后续加工处理的，基本不需要由店内厨师进行初步处理等流程。但经北京烹饪协会名厨专业委员会商议，完整的制坯流程是烤鸭技术的核心环节，应当将制坯工艺中初步处理等技术保留，以体现标准的完整性、严谨性和科学性。

### 5.3 关于标准中片制及装盘标准的统一

为了更加顺应市场的发展和需求，挂炉烤鸭的片制及装盘也有了不同程度的创新，各家也有所不同。鉴于片制工艺的区别对烤鸭的整体质量的影响较小，经商议，在规范中将不具体写明摆盘方法，只要保证整体盛装美观大方即可。

## 6. 结论

T/BJCA 001-2018《京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范》、T/BJCA 002-2018《京菜 传统焖炉烤鸭烹饪技术规范》是由北京烹饪协会名厨专业委员会提出，并在北京烹饪协会的指导下，由北京烹饪协会名厨专业委员会起草的餐饮行业内首个针对北京烤鸭制作的技术标准。该标准为传统挂（焖）

炉烤鸭烹饪技术提供了一个可操作、可执行的规范文本，对于传统挂（焖）炉烤鸭在选材、制坯、晾坯、烤制及片制等各个环节进行系统的整理、归纳、总结，形成相应的技术标准和管理体系，引导行业走向标准化、正规化。

推行京菜标准化，并不排斥菜品个性化，而是用京菜标准把京菜中共性的内容记录下来，使其不致失传，在遵守共性标准的基础上更好地发扬个性。这将对弘扬京菜文化，发展京菜产业起到积极的推动作用，使其成为一个科学有机整体，促进整个行业健康有序发展。