

团 体 标 准

T/BJCA 001—2018

京菜 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范

2018-12-28 发布

2019-02-01 实施

北京烹饪协会 发 布

目 录

前 言 I

引 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原辅材料及要求 1

5 器具及环境 2

6 制作工艺 2

7 片制及装盘 4

8 质量要求 5

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。

本标准主要起草人：云程、李敏、段凯云、胡平、王美萍、桑建、侯玉瑞、邢颖、张力、顾九如、吴玉波、孙民忠、丁华聿、姜慧。

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 传统挂炉烤鸭烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了挂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。

本标准适用于挂炉烤鸭的加工烹制。

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 14881-2013	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 2760-2014	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762-2017	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763-2016	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2-2016	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公告〔2018〕12号	

3 术语和定义

3.1

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。

3.2

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。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

白条鸭2500-3000g。

4.1.2 配料

荷叶饼20张，白砂糖10g，甜面酱120g，葱丝100g，黄瓜条150g。

4.1.3 调料

麦芽糖50g。

4.2 要求

4.2.1 北京填鸭

应符合GB 16869-2005鲜、冻禽产品的要求

4.2.2 甜面酱

应符合SB/T 10296-2009甜面酱的要求

4.2.3 白砂糖

应符合GB/T 317-2018白砂糖的要求

4.2.4 麦芽糖

应符合GB/T 20883-2017麦芽糖的要求

4.2.5 葱

应符合NY/T 744-2012绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求

4.2.6 黄瓜

应符合NY/T 578-2002黄瓜的要求

5 器具及环境

5.1 制坯环境

专用制坯间，符合《餐饮服务食品安全操作规范》中有关粗加工场所的要求。

5.2 制坯专用工具

制坯工作台、案板、涮手盆、烫锅、糖色盆、水舀、鸭钩、无油气泵、剪刀、破肠刀、鸭撑、鸭堵。

5.3 烤制工具

烤炉、挑鸭杆、火剪、火钩子。

5.4 片制工具

片鸭盘、片鸭板、片鸭刀。

6 制作工艺

6.1 制坯

6.1.1 选鸭

选用北京填鸭，重量2500-3000g，丰满膘足，无破皮，无淤血，鸭掌红润，体型匀称，腰部呈圆形，皮肤呈乳白色，表面干燥、无鸭毛。

6.1.2 去鸭掌

用开生刀切下鸭掌，要求入刀准确，沿骨缝切入，刀口光滑。

6.1.3 取鸭舌

白条鸭洗净，在鸭喉部用尖刀割开1厘米左右刀口，将食管、气管割断并剥离，取出完整鸭舌。以清真屠宰方法的白条鸭直接将气管与食管分离，取出鸭舌。

6.1.4 充气

将充气枪插入喉部刀口，给鸭体充气，使气充入皮下，左手来回抚平褶皱，右手调节气量大小，充气至全身鸭皮均匀膨起，直到充满为止。

6.1.5 开刀口

持开生刀在鸭右翅下体侧1-1.5cm处下刀，刀口长3-4cm，呈弯月牙形。

6.1.6 断直肠

握住鸭膀，用食指插入肛门约3-4cm，穿破直肠，拉断并勾出直肠至体外。

6.1.7 掏膛

从刀口处掏出鸭内脏，内脏应保持完整、不碎烂，鸭心、鸭胗、鸭肝、鸭肺等脏器掏净，最后涮鸭膛保证膛内无污物及血迹。

6.1.8 支撑

将鸭撑支撑在三叉骨和脊骨之间，使鸭脯隆起，体型美观。

6.1.9 去鸭膀

用开生刀切下鸭膀，要求入刀准确，沿骨缝切入，刀口光滑。

6.1.10 洗膛

将开好的鸭坯去掉泄殖腔，检查确认膛内无遗漏内脏后，用清水冲洗干净，确保无血水。

6.1.11 挂钩

在鸭颈中线上离鸭肩3cm处下鸭钩，要求挂钩不歪不斜，颈皮无破损，颈椎不断裂。

6.1.12 烫坯

将沸水均匀浇于鸭坯上，时间不超过10s，使毛孔紧缩，表皮层蛋白脂凝固，皮下气体最大限度膨胀，皮色光亮，体型美观。

6.1.13 挂糖色

将浓度在13%的麦芽糖水，均匀浇淋在烫好的鸭坯上。

6.1.14 入库

将制好的鸭坯放入冷库，冷冻保存，环境温度控制在-18℃。

6.2 晾坯

将鸭坯从冷库取出，放置在晾坯间（柜）常温环境下8-12h，环境温度控制在15-23℃之间，湿度控制在30%以下。晾坯时要注意鸭身相互不要碰撞，以避免鸭坯表面破裂、下陷，影响美观和质量。晾好的鸭坯外形完整无损，鸭脯表面干燥、不返油、微泛蜡黄色，有明显的网纹状纹路，无异味。

6.3 烤制

6.3.1 燃料

挂炉烤鸭燃料应使用果木，以枣木为佳。枣木密度大，耐燃烧，火力均匀，底火足，在没有枣木的情况下，也可选用杏木、桃木、梨木。

6.3.2 烘炉

烤鸭上炉前要把烤炉预热，使炉膛内的温度升高至160-180℃。炉内无烟，清澈透亮。

6.3.3 堵塞

将鸭堵卡在鸭坯肛门的括约肌肉上，防止汁水外流。

6.3.4 灌汤

将沸水从鸭坯肋下刀口灌入，用量为80-100ml。

6.3.5 入炉

将炉温调整至200-220℃，用鸭杆挑起鸭坯，将鸭坯挑入鸭炉并悬挂在炉膛前后梁上。

6.3.6 烤制

使用翻、转、燎、烤技术使鸭坯均匀受热成熟。根据鸭坯大小、老嫩程度、受热情况不同，烤制时间一般设定为60-70分钟。

6.3.7 出炉

鸭坯成熟后将烤鸭挑出，烤鸭入、出炉时应做到不碰火挡、不碰木柴、不碰炉口。

7 片制及装盘

7.1 片制

7.1.1 片条装盘

将鸭脯表皮片下，改刀成条。将鸭脯以下部位及鸭腿采用皮肉一体片法片成条，鸭肉条形似柳叶，依次码放在盘中。鸭头、鸭尾及鸭里脊肉装盘。

7.1.2 片片装盘

将鸭脯表皮片下，改刀成片。将鸭脯以下部位及鸭腿采用皮肉一体片法片成片，鸭肉片似丁香叶

或杏叶状，依次码放在盘中。鸭头、鸭尾及鸭里脊肉装盘。

7.1.3 皮肉分片装盘

将鸭脯表皮片下，改刀成片。先将余下鸭皮片下码入盘中，再将鸭肉片下码入盘中。鸭头及鸭里脊肉装盘。

7.2 装盘

7.2.1 盛装器皿

瓷质盘。

7.2.2 盛装方法

皮面朝上，整齐美观的盛装于盘中。

8 质量要求

8.1 色泽

呈均匀枣红色，油润光亮。

8.2 气味

鸭香浓郁。

8.3 质地

外皮酥脆，肉质细嫩。

T/BJCA

北 京 烹 饪 协 会
团 体 标 准
传统挂炉烤鸭烹饪技术规范
T/BJCA 001—2018

*

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

*

开本 880×1230 1/10 印张 1.5 字数 2.7 千字
2018 年 12 月第一次印刷

*

内部资料 免费交流

*

如有印装差错请与本会调换
版权所有侵权必究
举报电话：010-84283966