

# 团 体 标 准

T/BJCA \*\*\*-2023

---

## 簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范

2023-XX-XX 发布

2023-0X-XX 实施

---

北京烹饪协会 发布



## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 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、北京胡大餐饮有限公司、北京市东城区北新桥街道簋街商会、北京花家怡园餐饮管理有限公司、嘉陵楼馋嘴美食城、簋街通乐餐饮（北京）管理有限公司、北京周厨仔仔餐饮管理有限公司、簋街老徐龙虾馆

本标准主要起草人：云程、刘玉驰、宗志伟、桑建、郭冬、郭飞、胡代君、方绪虎、周梅华、赵晓梅、王洋、周俊、吴业文、刘亚涵



# 簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范

## 1 范围

本标准规定了簋街麻辣小龙虾的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于簋街麻辣小龙虾的加工烹制。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1535 大豆油（含第1号修改单）
- GB/T 1536 菜籽油（含第1号修改单）
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- SB/T 10371 鸡精调味料
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 麻辣小龙虾

诞生于北京东城区簋街的以小龙虾为主料，配以辣椒、花椒、葱、姜、蒜、酱料、香辛料等调料，通过先炸后烧而制成的一道地方性菜品。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 主料

小龙虾1500g（本标准以40g/只的小龙虾为例）

#### 4.1.2 调辅料

菜籽油1500g, 大豆油4000g(实耗1850g), 葱130g, 姜240g, 大蒜380g, 水1500g, 新一代干辣椒700g, 红油豆瓣酱500g, 52°白酒150g, 大红袍花椒100g, 豆豉100g, 香辣酱100g, 海鲜酱100g, 柱侯酱100g, 味精15g, 鸡精30g, 咖喱粉15g, 白砂糖10g, 麻椒10g, 白芷8g, 八角6g, 盐6g, 桂皮5g, 肉蔻5g, 小茴香4g, 草果3g, 山柰3g, 香叶2g, 白豆蔻2g

## 4.2 要求

### 4.2.1 食品级柠檬酸、小苏打(碳酸氢钠)、异VC钠(D-异抗坏血酸钠)

应符合GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准的要求。

### 4.2.1 小龙虾

应符合GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品的要求。

### 4.2.2 大豆油

应符合GB/T 1535 大豆油(含第1号修改单)的要求。

### 4.2.3 菜籽油

应符合GB/T 1536 菜籽油(含第1号修改单)的要求。

### 4.2.4 葱、蒜

应符合NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

### 4.2.5 姜

应符合GB/T 30383 生姜的要求。

### 4.2.6 花椒、干辣椒、八角、桂皮、白芷、小茴香、香叶、草果、白豆蔻、山柰、肉蔻、麻椒

应符合NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品的要求。

干辣椒选用新一代干辣椒, 味极辣, 辣椒素含量0.8%—0.9%。鲜红色, 辣红素(红色素)含量3%—4%, 辣度值在2w。

花椒选用大红袍花椒, 总体感官特征定性为色红油重、粒大饱满、花椒醇提物含量高于17%; 不饱和脂肪酸高于59%; 挥发油含量高于3%。

### 4.2.7 水

应符合GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

### 4.2.8 盐

应符合GB/T 5461 食用盐的要求。

### 4.2.9 味精

应符合GB 2720 食品安全国家标准 味精的要求。

### 4.2.10 鸡精

应符合SB/T 10371 鸡精调味料的要求。

### 4.2.11 白砂糖

应符合GB/T 317 白砂糖的要求。

### 4.2.12 咖喱粉

应符合GB/T 22266 咖喱粉的要求。

### 4.2.13 豆豉、香辣酱、海鲜酱、柱侯酱、红油豆瓣酱

应符合GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料的要求。

### 4.2.14 52°白酒

应符合GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分: 清香型白酒的要求。

## 5 盛装器皿

带底座可加热的直径32厘米的白瓷窝盘。

## 6 制作工艺

## 6.1 挑选小龙虾

选用优质水源的小龙虾，腹白、虾身为红褐色，本标准以40g/只的小龙虾为例。

## 6.2 清洗

### 6.2.1 设备设施

清洗设备设施：气泡清洗机，由水池、气泵、带细孔的管道组成。

### 6.2.2 清洗用料

食品级柠檬酸、小苏打（碳酸氢钠）、异VC钠（D-异抗坏血酸钠）、食用盐，要求符合食品安全标准，验收时要求供应商提供相关的资质证明及检测合格报告，贮存过程中的卫生控制按照卫生标准操作程序规定。

### 6.2.3 配置清洗液

根据浸泡池大小按以下比例配制清洗液：每吨水加入食品级柠檬酸2kg、小苏打2kg、异VC钠2kg、盐1kg，充分搅拌至完全溶解。

### 6.2.4 清洗操作规程

6.2.4.1 原料虾先用流水冲洗，尽量洗去表面脏物，至无污水流出。将龙虾放入配制好的清洗液中，龙虾放入密度不可过高，一般情况下，1t浸泡液可浸泡1t原料虾。

6.2.4.2 打开气泵，持续鼓泡让龙虾翻滚，如龙虾处于静止状态会影响浸泡效果。浸泡时间控制在60—90min，根据虾季节调整浸泡时间，视浸泡效果确定，不可长时间浸泡。浸泡效果的检查方法：肉眼观察无黑腹虾，腹部呈白色，颜色鲜亮。

6.2.4.3 浸泡过程中发现有死虾浮在水面的，应及时捞出，以免腐败影响其他原料。

6.2.4.4 浸泡后的龙虾用流水冲洗干净。浸泡液只能一次性使用，重复使用影响清洗效果。用试纸检测气泡清洗池内pH值，确保pH酸碱度在6.8-7.2之间。

## 6.3 熬制麻辣小龙虾酱

6.3.1 豆瓣酱用打碎机搅细，新一代干辣椒用水煮至回软，控干水分，用绞肉机直径8—10mm孔板绞成糍粑辣椒备用，香辣酱100g，海鲜酱100g，柱侯酱100g放入盆里搅匀备用。

6.3.2 八角6g，桂皮5g，白芷8g，小茴香4g，香叶2g，草果3g，白豆蔻2g，山柰3g，肉蔻5g用打碎机打成二粗粉（粒度在150-500μm），用50g白酒拌湿备用；永川豆豉用手搓开放入不锈钢盆里用清水清洗一遍，控干水分后用50g白酒拌湿备用；将大红袍花椒50g，麻椒10g放入盆里用50g白酒拌湿备用。

6.3.3 锅中加入菜籽油1500g，待油温到230℃，放入姜片50g，葱丁50g，继续加入大豆油1500g，炸至金黄捞出，待油温到160℃，放入拌湿的永川豆豉炸至飘起捞出。

6.3.4 油温150℃放入拌湿的大红袍花椒50g，麻椒10g炸至变色下入姜末150g、蒜末200g炸金黄，调整小火放入豆瓣酱熬制15min，油温保持100℃，下入回软的新一代干辣椒继续熬制至辣椒、豆瓣酱水汽熬干飘起下入拌湿的香辛料继续熬制3min后，下入拌好的香辣酱、海鲜酱、柱侯酱，熬开锅后关火，下入味精10g，鸡精15g，白糖5g，搅化装入不锈钢盆后，加盖，常温静置12h后使用。龙虾酱常温下3天内使用完毕。

**注：**此龙虾酱配料可做出3000g左右酱料。

## 6.4 炸制小龙虾

锅内加大豆油2500g（实耗200g），油温烧至180℃，倒入清洗干净的小龙虾炸15s，虾颜色通体变成红色，虾尾自然弯曲，捞出备用。

## 6.5 炒制麻辣小龙虾料

锅内加大豆油150g，油温120℃，放入大蒜180g，调小火煸炒大蒜1min至金黄色，放入花椒50g，

煸炒 25S, 加入姜片 40g、葱丁 80g 煸炒 1min, 放新一代辣椒 200g 煸炒 2min。往锅里继续加植物油 25g, 继续煸炒至辣椒 45S 后加入植物油 25g, 辣椒颜色炒制成黄褐色出香味, 加常温水 1500g,

## 6.6 烧制麻辣小龙虾

放入炸好的小龙虾, 加盐 6g, 龙虾酱 100g。大火烧开后调小火烧 8min, 中途间隔 3min 翻动一次, 剩余 1min 时放入味精 5g, 鸡精 15g, 白砂糖 5g, 咖喱粉 15g, 翻炒均匀, 出锅装盘。

## 7 出品质量要求

### 7.1 色泽

整体呈红色, 外壳光泽油亮。

### 7.2 口味

麻辣咸鲜, 虾肉香甜。

### 7.3 质感

虾肉绵密富有弹性。

## 8 食用指南

菜品建议食用时间在2h内为宜。





北京烹饪协会  
团体标准

**簋街麻辣小龙虾烹饪技术规范**

T/BJCA \*\*\*—2023

\*

北京烹饪协会印刷

s

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