

团 体 标 准

T/YZPX 015—2020

扬州干丝菜肴制作技艺

Yangzhou dried bean curds slivers cuisine production skills

2020 - 03 - 26 发布

2020 - 03 - 26 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市富春饮服集团有限公司、扬州锦春大酒店有限公司、扬州花园茶楼、冶春餐饮股份有限公司、扬州生活科技学校、趣园茶社起草。

本标准主要起草人：周建强、聂阳、施志棠、邱杨毅、程发银、徐惠荣。

引 言

扬州干丝菜肴是以本地生产制作的豆腐干为主要原料，配以相应的辅料，按照特定的操作程序制作而成的传统名菜。

扬州豆腐业历史悠久。中唐时，扬州鉴真和尚东渡，将制豆腐之法传到日本，鉴真被日本豆腐业尊为祖师。

明清以来，扬州人有“早上皮包水，下午水包皮”的习俗，即早晨上茶馆品茶赏点，下午进澡堂洗澡。上茶馆喝茶，少不得点一客干丝。乾隆年间，扬州豆腐干名闻遐迩。《扬州画舫录》记载：“贮草坡豆腐干，姚氏为最，称为‘姚干’。”扬州干丝干质地密实，富有韧性、弹性，劈片推切不断丝，有嚼劲，具有清纯的豆香味。

扬州人食豆腐干丝方法较多，可烫可煮，可荤可素。清咸丰年间，东焦周生在《扬州梦》中载述：“腐干用不接（揭）腐皮者切细丝，拌食，或烩鸡丝、长鱼汤，味极佳，他处无此。”清光绪年间，黄鼎铭《望江南百调》：“扬州好，茶社客堪邀。加料干丝堆细缕，熟铜烟袋卧长苗。烧酒水晶肴。”唐鲁孙《从干丝谈到杏花村》：“扬州人吃干丝特别考究，……。最初以北门外绿杨邨茶社干丝最好”。朱自清《说扬州》中介绍了烫干丝的制作。

为了进一步提升扬州传统名菜品牌，传承美食文化，规范干丝菜肴的生产制作，引导餐饮业标准化、规模化发展，提升市民生活品质，特制定本标准。

扬州干丝菜肴制作技艺

1 范围

本标准规定了扬州干丝菜肴制作技艺的术语和定义、制作要求、煮干丝、烫干丝。

本标准适用于以扬州豆腐干为主要食材，按照本标准规定的原料、制作工艺和操作规程加工而成的即烹即食的干丝菜肴。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

2.1

扬州豆腐干

扬州以优质非转基因大豆为原料，采用独特生产工艺制作的传统原料。

2.2

扬州干丝

以扬州豆腐干为原料切成的丝。扬州豆腐干厚约 2.5 cm，质地密实，富有韧性。制作时先用刀将豆干采用平刀批的刀法，批成20片左右的薄片，这种平刀批的功夫，扬州厨师称之为“批”。批出的豆干片厚薄一致，方正均匀；再将薄片横向斜铺，推切成粗细均匀的丝状。

2.3

扬州干丝菜肴

以扬州干丝为主料，配以不同的辅料，采用不同的加工和烹饪方法，制作成的风味各异的干丝菜肴，一般有大煮干丝、鸡汁煮干丝、蟹粉煮干丝、脆鳝煮干丝、烫干丝等，最具代表性的为大煮干丝、烫干丝。

2.4

大煮干丝

采用扬州干丝配以虾仁、熟鸡丝、熟笋片、熟火腿丝、豌豆苗等煮成的菜肴。此菜是扬州刀工菜代表，由清代九丝汤发展而成。

注：大煮是淮扬菜中独有的烹饪工艺，大煮不是把干丝放在水里长时间煮，而是煮汤，汤煮沸后再放入干丝及配料煮制入味。扬州厨师称大煮干丝技法为煮汤不煮干丝。

2.5

鸡汁干丝

采用清鸡汤，不放酱油制作的煮干丝菜肴。

2.6

蟹粉煮干丝

采用蟹粉和蟹油为主要调配料的煮干丝菜肴。

2.7

脆鳝煮干丝

采用鳝鱼脊背肉为主要配料制作的煮干丝菜肴。

2.8

烫干丝

将扬州干丝经三次沸水过烫去除豆腥味，佐以嫩姜丝、虾米，浇入酱油、芝麻油等调味汁而成的菜肴。

3 制作要求

3.1 刀工

干丝粗细均匀，长短一致。无连刀，无大小头、无宝剑头。

3.2 烫制

将切好的干丝用沸水浸烫，用筷子拨散，捞出放沸水反复烫三次，去除豆腥味。

3.3 配料

根据菜品要求、季节变化，选用虾仁、鸡丝、火腿、笋片、蟹粉、脆鳝鱼、豌豆苗（绿菜叶）等。

3.4 调味品

根据制品要求，选用熟猪油、大豆油、芝麻油、湖虾籽、精盐、酱油等。

3.5 汤料

鸡清汤（或白汤、高汤）。

3.6 煮制

先煮汤，再放入干丝烧沸，最后放入配料。不宜久煮或复煮，防止干丝结团，影响口感。

4 煮干丝

4.1 大煮干丝

4.1.1 原料

扬州干丝500g。

4.1.2 配料

上浆虾仁50g、熟鸡丝50g、熟笋片15g、熟火腿丝10g、豌豆苗（绿菜叶）10g。

4.1.3 调料

熟猪油100~150ml、精盐1.8g、酱油10~15ml、湖虾籽2g。

4.1.4 汤

鸡清汤（或白汤、高汤）750ml。

4.1.5 制法

上浆虾仁过油（或煸炒）至变色待用。锅中放入鸡清汤、熟猪油、湖虾籽烧沸，放入干丝。烧沸后，再放入虾仁、鸡丝、笋片、豌豆苗或绿菜叶（顺锅边放），点入酱油（亦可不放酱油）、放盐调味，装入盛器（配料盛在干丝上面），放上熟火腿丝即成。

4.1.6 特点

干丝绵软爽口，配料色彩鲜明，汤汁醇厚味美。

4.2 鸡汁干丝

4.2.1 原料

扬州干丝500g。

4.2.2 配料

上浆虾仁50g、熟鸡丝50g、熟笋片15g、熟火腿丝10g、豌豆苗（绿菜叶）10g。

4.2.3 调料

熟猪油 100~150ml、精盐 1.8g、湖虾籽 2g。

4.2.4 汤

鸡清汤 750ml。

4.2.5 制法

上浆虾仁过油（或煸炒）至变色待用。锅中放入鸡清汤、熟猪油、湖虾籽烧沸，放入干丝烧沸后再放入虾仁、鸡丝、笋片、豌豆苗或绿菜叶（顺锅边放），放盐调味，装入盛器（配料盛在干丝上面）放入熟火腿丝即成。

4.2.6 特点

干丝绵软爽口，汤汁醇厚味美。

注：按照扬州传统制法，大煮干丝点酱油（淡牙色）增味，饭菜馆供应居多。鸡汁干丝供应以茶社茶馆居多。

4.3 蟹粉煮干丝

4.3.1 原料

扬州干丝500g。

4.3.2 配料

蟹粉50g、上浆虾仁50g、熟笋片15g、熟火腿丝10g、豌豆苗或绿菜叶10g。

4.3.3 调料

熟猪油75ml，熟蟹油75g，精盐3g。

4.3.4 汤

鸡清汤（或白汤、高汤）750 ml。

4.3.5 制法

上浆虾仁过油或煸炒至变色待用。锅上火，放入熟猪油、蟹粉煸炒，放入鸡清汤，再放入蟹油烧沸，放入干丝，锅边放入配料（熟火腿丝不放锅中），烹煮调味，装入盛器（配料盛在干丝上面），放上熟火腿丝即成。

4.3.6 特点

干丝绵软鲜香爽口，配料色彩鲜明，汤汁金黄醇厚味美。

4.4 脆鳝煮干丝

4.4.1 原料

扬州干丝500g。

4.4.2 配料

鳝鱼脊背肉250g，熟鸡丝35g，熟笋片15g，熟火腿丝10g。

4.4.3 调料

熟猪油75 ml，花生油1000 ml（炸鳝鱼肉用，实耗75 ml），葱结10g，姜片10g，虾籽2g，精盐1.8g，绍酒20ml。

4.4.4 汤

鸡清汤（或白汤）1000 ml。

4.4.5 制法

锅上火，放入花生油，至九成热时，将鳝鱼脊背肉放入油锅，炸至脆时捞出后放入热水中泡软，捞出待用。锅上火，放入熟猪油，放入葱姜煸炒，放入汤、绍酒、虾籽、泡软的脆鳝烧煮，待汤浓白时，拣去姜葱，放入干丝及配料，待烧沸后调味，装入盛器，撒上熟火腿丝即成。

4.4.6 特点

脆鳝香鲜，干丝绵软爽口，汤汁鲜醇。

5 烫干丝

5.1 烫干丝（现烫现食）

5.1.1 原料

扬州干丝300g。

5.1.2 配料

烫制的小湖虾米5g、虾米水10 ml、嫩姜丝8g、香菜叶1g、红椒丝1g。

5.1.3 调料

熟酱油60 ml、芝麻油60 ml。

5.1.4 制法

将现加工好的干丝用沸水反复烫制三次，去除豆腥味，叠入碗中，高高耸起，撒上湖虾米，顶端放上香菜叶、嫩姜丝，点缀上红椒丝，浇入虾米水及熟制酱油，淋上芝麻油即成。

5.1.5 特点

成品色彩鲜明，干丝绵软爽口，现烫现吃。
