

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭帮菜 西湖醋鱼

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发 布

目 次

前言..... II

引言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 原料及要求.....2

5 烹饪器具.....2

6 制作工艺.....2

7 制作要求.....2

8 装盘.....2

9 质量要求.....3

10 最佳食用时间.....3

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

相传在南宋时期，有两位宋姓兄弟，他们隐居在西湖以打鱼为生。哥哥已经结婚，嫂子美丽聪慧，是西子湖畔有名的美人，人称宋嫂。当时，当地有一个恶霸名叫赵大官人，他在游湖时看到了宋嫂，被她的美貌所吸引，于是设计害死了宋兄，意图霸占宋嫂。

宋家叔嫂非常激愤，他们一起到衙门喊冤告状，但当时的官府与恶势力勾结，不仅没有受理他们的控诉，反而把他们打了一顿后赶出了官府。回到家后，宋嫂担心恶霸会再来报复，便让宋弟赶紧收拾行装外逃。在宋弟离开之前，宋嫂特意用糖、醋烧制了一条西湖里的鲰鱼为他饯行，这条鱼口味又酸又甜，寓意是告诉小叔子人生有酸甜苦辣，并告诫他不要忘记哥哥的死和嫂嫂的辛酸。宋弟后来取得了功名回到杭州，报了杀兄之仇，把那个恶棍赵大官人惩办了。但是，宋嫂早已经逃遁而走，他怎么也找不到嫂子的下落。原来，自从他逃走以后，嫂嫂为了躲避恶棍赵大官人再前来纠缠，就隐名埋姓，躲入大户人家做厨工，最终叔嫂重逢。宋弟找到了改名隐遁的嫂嫂很是高兴，他就辞去了官职，把嫂嫂接回了家，重新过起捕鱼为生的渔家生活。

西湖醋鱼不仅是一道美味的菜肴，它还蕴含着深厚的文化意义。这道菜的故事传递了正义、勇敢和智慧的价值观念，同时也反映了古代社会的黑暗面和人民对于美好生活的向往。西湖醋鱼的酸甜口味也被赋予了深刻的象征意义，它提醒人们在享受生活的时候，不要忘记过去的苦难和对他人的同情。此菜是1956年浙江省人民政府认定的36道杭州名菜之一。

为弘扬杭州美食文化，加强对杭帮菜经典名菜名点、老字号餐饮品牌、饮食类非遗项目、特色小吃的宣传和保护，根据杭州市商务局印发的《关于修订推进杭帮菜高质量发展十大行动的通知》精神，浙江省中小餐饮行业协会在杭州市商务局的指导下，联合相关行业协会、企业、专家和名厨，参照《杭州菜谱》、《杭州名小吃》、《杭州家常菜谱》、《食在杭州 亚洲精选菜品5000道》等书籍资料，编写了1956年浙江省人民政府认定的36道杭州名菜和17道杭州名点的团体标准，对规范传统杭帮菜经典名菜名点的制作，维护传统杭帮菜经典名菜名点品牌，留住杭州传统饮食文化的“根”和“魂”，将起到积极的促进作用。

杭帮菜 西湖醋鱼

1 范围

本文件规定了传统杭帮菜 西湖醋鱼的范围、规范性引用文件、术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、制作要求、装盘、质量要求、最佳食用时间等基本要求。

本文件适用于加工烹制传统杭帮菜系列的西湖醋鱼。

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(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 23498 水产品餐饮加工操作规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 草鱼

属于鲤形目鲤科雅罗鱼亚科草鱼属，它是典型的草食性鱼类，因其长期以草为食而得名，为中国主要淡水鱼类养殖对象，分布于中国各大水系，肉味美。

3.2 绍酒

是一种黄酒，属于黄酒中的极品，产于绍兴，历史悠久（执行标准 GB/T 13662 ）。

3.3 胡椒粉

是一种常见的调味品，也是一种珍贵的药材。它主要由胡椒树的果实碾压而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉两种（执行标准 GB/T 15691）。

3.5 旺火

火焰高而安定，火焰呈蓝白色，热度强烈。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：草鱼 1 条，重约 700 克。

4.1.2 配料：姜末 2.5 克、湿淀粉 50 克。

4.1.3 调料：酱油 75 克、绍酒 25 克、白糖 60 克、醋 50 克、胡椒粉 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活草鱼，应饿养 1—2 天，促其排泄尽草料及泥土味，使鱼肉结实。

4.2.2 用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，应符合 GB/T 1445、GB 2717、GB/T 13662、GB/T 15691、GB/T 18187、GB 31637 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气或燃油炒菜灶。

5.2 炊具：宜采用炒锅。

5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 将鱼饿养 1-2 天，促其排泄尽草料及泥土味，使鱼肉结实。烹制前宰杀去鳞、鳃、内脏，洗净。

6.2 将鱼身从尾部入刀，剖劈成雌、雄两片（连脊髓骨的为雄片，另一边为雌），斩去鱼牙，在鱼的雄上，以离鳃盖瓣 4.5 厘米开始，每隔 4.5 厘米左右斜批一刀（刀深约 5.5 厘米，刀口斜向头部，刀距及深度要均匀），共批 5 刀，在批第 3 刀时，在腰鳍后 0.5 厘米处切断，使鱼成两段，以便烧煮。在雌引剖面脊部厚肉处向腹部斜制一长刀（深约 4/5），不要损伤鱼皮。

6.3 锅内放清水 1000 克，用旺火烧沸，先放雄片前半段，再将鱼尾段盖接在上面，然后将雌与雄

片并放，鱼头对齐，鱼皮朝上(水不能淹没鱼头，使鱼的两根胸鳍翘起)，盖上锅盖。待锅水再沸时，启盖，撇去浮沫，转动炒锅，继续用旺火烧煮约 3 分钟，用筷子轻轻地扎鱼的雄片颌下部，如能扎入即熟。锅内留下 250 克左右的汤水(余汤撇去)，放入酱油、绍酒、姜末，即将鱼捞出，放入盘中，装盘时将鱼皮朝上，把鱼的两片背脊拼连，鱼尾段与雄片拼接，并沥去汤水。

6.4 锅内原汤汁中，加入白糖、醋和湿淀粉调匀的芡汁，用手勺推搅成浓汁(应离火推搅不能久滚，切忌加油，滚沸 起泡，立即起锅)，浇遍鱼的全身即成。

6.5 上桌随带胡椒粉。

7 制作要求

色泽红亮、酸甜适宜、鱼肉结实、鲜美滑嫩、有蟹肉滋味。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

装盘时鱼皮朝上，将汁浇遍鱼的全身，上桌随带胡椒粉。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽红亮，别具特色。

9.1.2 香味

西湖醋鱼的最大特点在于它的香气，这种香气主要来自于鱼肉和醋汁的特别搭配。在制作过程中，通过特定的调料和烹饪技巧，西湖醋鱼散发出令人愉悦的香气。

9.1.3 口味

西湖醋鱼的香气和口感是通过精心挑选的食材和独特的烹饪技巧实现的，最终烧制出一道色泽红亮、肉质鲜嫩、酸甜清香、带有蟹味的佳肴。

9.1.4 形态

鱼身油光、鱼眼圆瞪、胸鳍挺拔、形态生动。

9.1.5 质感

西湖醋鱼的质感是鲜嫩酸甜，肉质鲜嫩，酸甜清香，口感软嫩，带有蟹味。

9.2 卫生要求

9.2.1 菜品应无异物、无杂质、无异味。

9.2.2 加工制作过程应符合 GB/T 23498、GB 31654 规定。

10 最佳食用时间

从菜品可食用起，时间以不超过 15min 为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
