

ICS 67.040

CCS X10

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭帮菜 荷叶粉蒸肉

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	3
8 装盘	3
9 质量要求	3
10 最佳食用时间	4

## 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，荷叶粉蒸肉其名与“西湖十景”的“曲院风荷”有关。它是用当时杭州的鲜荷叶，将炒熟的米粉和经调味的猪肉裹起来蒸制而成，其味清香，鲜肥软糯而不腻，很适合夏天食用。

荷叶具有扩张血管、清热解暑、降血压的作用，同时还有清热解毒、凉血、止血的作用，也是减肥的良药。用荷叶包裹食品，可制成多种美食，既可食疗，又能增加美味。荷叶粉蒸肉是杭州市的一道特色传统名菜，属于浙菜系，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，加强对传统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》、《食在广州 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。

# 传统杭帮菜 荷叶粉蒸肉

## 1 范围

本文件规定了传统杭帮菜 荷叶粉蒸肉的范围、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荷叶粉蒸肉。

## 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 1354 大米

GB/T 1445 绵白糖

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB/T 7652 八角

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 13662 黄酒

GB/T 22300 丁香

GB/T 30381 桂皮

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10296 甜面酱

## 3 术语和定义

### 3.1 五花肉

是猪腹部上的肉,猪的大肚腩上有很多脂肪,里面又夹杂了一些肌肉组织,肥瘦相间,有好几层肉,所以叫“五花肉”。

### 3.2 荷叶

又称莲花茎、莲茎,是莲科莲属多年生草本挺水植物莲荷的叶。

### 3.3 粳米

是粳稻的种仁，又称稻米、大米（执行标准 GB/T 1354），

### 3.4 糜米

是指用糜型非糯性稻谷制成的米（执行标准 GB/T 1354）。

### 3.5 山柰

是一种中药材，来源于姜科植物山柰的干燥根茎。

### 3.6 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）。

### 3.7 微火

火焰微弱，火色呈蓝色，光度暗且热度低。

### 3.8 旺火

火柱会伸出锅边，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：猪五花条肉 600 克、鲜荷叶 2 张半。

4.1.2 配料：粳米 100 克、籼米 100 克、葱丝 30 克、姜丝 30 克、山柰 0.5 克、桂皮 1 克、八角 0.5 克、丁香 0.5 克。

4.1.3 调料：甜面酱 75 克、绍酒 40 克、酱油 75 克、白糖 15 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用新鲜猪五花条肉。

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 1354、GB/T 1445、GB 2717、GB/T 7652、GB/T 13662、GB/T 22300、GB/T 30381、SB/T 10296 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 将粳米和籼米淘洗干净，沥干晒燥。把八角、山柰、丁香、桂皮同米一起放入锅内，用小火炒至呈黄色（不能炒焦），冷却后磨成粉（不宜过细），待用。

6.2 刮净肉皮上的细毛，洗净，切成长约 6.5 厘米的均匀长方块 10 块（每块约重 60 克），每块肉中间各割一刀（不要割破皮）。

6.3 将肉块盛入陶罐，加入甜面酱、酱油、白糖、绍酒、葱丝、姜丝拌和后约渍 1 小时，使卤汁渗入肉内。然后加入米粉搅匀（使每块肉的表层和中间的刀口处都沾上米粉）。

6.4 荷叶用沸水烫一下，底上放鲜荷叶一张，将拌好粉的肉排放放在上面，覆盖一张荷叶。

6.5 上笼用旺火蒸 2 小时至酥熟。

6.6 再用小张鲜荷叶将块肉分别包好，待用。

6.7 吃前再上笼用微火焖蒸约 30 分钟即成。

## 7 制作要求

肉质鲜肥软糯而不腻，融合荷叶清香，沁人心田。

## 8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷平盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

将鲜荷叶包好的粉蒸肉整齐有序摆放盘中。

## 9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

荷叶粉蒸肉的色泽是绿黄相间，清新雅致。

9.1.2 香味

荷叶粉蒸肉选用鲜荷叶包裹，荷叶的清香渗透到肉中，使得整道菜具有一股清新的香气；选用肥瘦均匀的五花肉，经过腌制和蒸制，肉质酥烂、鲜肥软糯，与荷叶的清香相得益彰；炒熟的米粉与五花肉一起蒸制，米粉吸收了肉的油脂和荷叶的清香，变得软糯可口；通过等多种调料腌制五花肉，使得肉质更加鲜美，与荷叶的清香和米粉的软糯完美结合。

### 9.1.3 口味

荷叶粉蒸肉的口味是清香、鲜肥软糯而不腻。

### 9.1.4 形态

荷叶粉蒸肉是一道形态美观、码盘整齐的传统名菜。粉蒸肉以鲜荷叶包裹，不仅增加了菜肴的清香味道，还使得整道菜看起来更加雅致，荷叶的绿色与肉的色泽相互映衬；肉块与米粉软糯而不散乱，保持了良好的形态；蒸制后的荷叶粉蒸肉，肉质酥烂，米粉软糯，色泽红亮，肥而不腻，与荷叶的清新绿色形成鲜明对比，令人食欲大增。

### 9.1.5 质感

粉蒸肉经过长时间的蒸制，肉质变得非常软糯，易于咀嚼和消化，给人一种细腻而舒适的口感体验；荷叶的清香与猪肉的鲜美相互融合，形成了独特的香醇风味；肉质、米粉以及荷叶的清香相互交织，构成了多层次的味觉享受。

## 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 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°C-50°C 为宜。

---