

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭帮菜 生爆鳝片

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.....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

鳊鱼，亦称黄鳊，栖息于池塘、小河、稻田等处，我国除西部高原外，各地均产，尤以江南为多。鳊鱼肉厚骨少、味美，营养价值很高，其性味甘温，有补气养血、温阳益脾、滋补肝肾、祛风通络之效用，是滋补的佳品，席上的美味。

生爆鳊片是一道具有南料北烹特色的杭州传统名菜，其创制始于南宋时期。生爆鳊片吸取北方蒜爆之特点，“南料北烹”，鳊嫩蒜香，别具一格。生爆鳊片不仅是一道美食，也承载着丰富的历史文化。它反映了南宋时期人们的饮食习惯和审美情趣，同时也展现了杭州地区饮食文化的独特魅力。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 生爆鳝片

1 范围

本文件规定了杭帮菜 生爆鳝片的范围、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杭帮菜系列的生爆鳝片。

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 1355 小麦粉

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 1536 菜籽油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 13662 黄酒

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 23498 海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 生爆

是烹饪中“爆”技法的一种,通常是指将未经预先处理(如焯水、过油等)的原料,直接放入旺火热油中快速爆炒成菜的烹饪方法。

3.2 鳝鱼

又称黄鳝，是一种细长如蛇、前端圆、后端侧扁且尾部尖细的鱼类，是一种高蛋白、低脂肪的食品，含有丰富的 DHA 和卵磷脂，维生素 A，有助于增进视力和促进皮肤新陈代谢。

3.3 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）。

3.4 面粉

是一种由小麦磨成的粉状物。按面粉中蛋白质含量的多少，可以分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及无筋面粉（执行标准 GB/T 1355）。

3.5 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：鳝鱼 2 条，重约 500 克。

4.1.2 配料：湿淀粉 50 克、大蒜头 10 克、面粉 50 克、葱花 5 克。

4.1.3 调料：绍酒 15 克、醋 15 克、酱油 25 克、芝麻油 10 克、白糖 25 克、菜籽油 100 克、精盐 2 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活大鳝鱼。

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 1355、GB/T 1445、GB/T 1536、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 8233、GB/T 13662、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：宜采用直炒锅。

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 将鳝鱼摔死，在颌下剪一小口，剖腹取出内脏，用剪刀尖从头至尾沿脊骨两侧厚肉处各划一长刀，再用刀剔去脊骨，斩去头、尾，将鱼肉洗净，平放在砧板上（背朝下），排几刀（刀深为鱼肉厚度的

1/3)，然后批成菱角片，盛入碗内，加精盐拌捏，用绍酒 5 克浸渍，加入湿淀粉 40 克，水 25 克，撒上面粉轻轻拌匀。

6.2 将蒜头拍碎斩末，放入碗中，加酱油、白砂糖、醋和绍酒 10 克，湿淀粉 10 克，水 50 克调成芡汁。

6.3 锅内放入菜籽油，旺火上烧至七成热时，将鳊片分散迅速入内，炸至外皮结壳时，即用漏勺捞起，待油温升至八成热时，再将鳊片下锅，炸至金黄松脆时捞出，盛入盘内。

6.4 锅内留油 25 克，迅速将碗中的芡汁调匀倒入锅中，用手勺摊匀，淋上芝麻油，浇在鳊片上即成。

7 制作要求

鳊片色泽黄亮，外脆里嫩，蒜香四溢，酸甜可口。

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

8.2.1 将爆炒好的鳊片整齐地摆放在盘子中，可以根据个人喜好进行排列，如圆形、扇形或条形。

8.2.2 将与鳊片一起爆炒的配料，均匀地摆放在鳊片周围或上面，以增加色彩和口感。

8.2.3 可以撒上一些葱花、蒜末或香菜等作为点缀，增加菜品的美观度。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

鳊片色泽黄亮。

9.1.2 香味

生爆鳊片的香味主要体现在鳊鱼的鲜美与配料的香醇上。鳊鱼肉质肥厚，刺少，因其组氨酸含量多，故鲜味独特，经过爆炒，鳊鱼的鲜美被充分激发，肉质外脆内嫩，清香四溢；配料在爆炒过程中释放出浓郁的香气，与鳊鱼的鲜美相互交融，形成独特的香味，特别是大蒜的蒜香，为这道菜增添了别样的风

味；生爆鳝片采用爆炒的烹饪手法，时间短、火候快，能够迅速锁住食材的鲜味和香气，使得整道菜品香味扑鼻。

9.1.3 口味

生爆鳝片的口感柔而挺，润而腴，软而嫩，脆而酥。

9.1.4 形态

生爆鳝片的形态因其独特的烹饪工艺而呈现出多样的口感与外观。切片时，通常改刀成菱形块，斜刀切割，以确保炸制后入味均匀，外观也更加美观；烹饪后的生爆鳝片，表皮颜色光亮，无汤汁残留，展现出碗芡的独特效；高油温快速炸制能使鳝片表面酥脆，内部保持鲜嫩；生爆鳝片的口感柔而挺，润而腴，软而嫩，脆而酥，这是其他鱼类难以达到的口感效果。

9.1.5 质感

生爆鳝片的质感是外脆内嫩，清香四溢，酸甜可口。

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。
