

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 传统杭州名点 桂花鲜栗羹

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

桂花鲜栗羹是最具杭州地方特色的点心。此羹用西湖桂花、西湖桂花栗子、西湖藕粉三种杭州特产三合为一制成，其中桂花素有“独占三秋压众芳”之誉，又是杭州市花。

北宋宋慈云的“月桂诗序”更有声有色地介绍了北宋仁宗天圣年间一次天竺桂子飘落的轶事：“天圣丁卯秋，八月十五夜，月有浓华，云无纤迹，灵隐寺殿堂左右，天降灵实，其繁如雨，其大如豆，其圆如珠，其色白者、黄者、黑者，宽如芡实、味辛，识者曰‘此月中桂子也’，拾以封呈。好事者播种林下，越数月，移植白猿峰，凡二十五株，遂改回轩亭为月桂亭”。北宋仁宗景祐年间，柳永在《望海潮》一词中，写杭州“有三秋桂子，十里荷香”之后，杭州的桂花更有名气了。

桂花鲜栗羹有着悠久的历史，传说唐朝的时候，杭州的灵隐寺就已成为江南名刹，号称九楼十八阁七十二殿堂，有屋宇上千，僧徒几百。寺里有个烧饭师傅，名叫德明，每天都要半夜起来为众僧烧粥。这天半夜，德明师傅正巧在烧粥，只见天井里有无数小颗粒从天上飘落，他拾起一看，是一朵朵金黄色的小花，闻闻还有一股香味。他觉得这一定是稀罕之物，便一一拾起装进口袋里。德明师傅是个勤快的人，平时烧粥总想换点花样，调剂调剂众僧的口味。今天他特地在粥里加进点糖炒鲜栗片，放在嘴边尝一尝，觉得还不够香，倒是口袋里的花瓣香味一阵阵扑鼻而来。于是，他抓了一把撒在粥里。早上，僧众们来喝粥，闻见今天的粥香味扑鼻，清甜可口，都赞不绝口，纷纷向德明师傅打听，这粥是用什么烧的。德明师傅便将昨夜里发现天上飘落花瓣的事讲出来，大家都觉得很奇怪。这天晚上，德明师傅翻来覆去睡不着觉，心里还想着那桩事，想着想着，不觉来到了天上。广寒宫里，嫦娥仙子倚栏遥望人间，见到杭州西湖风景胜似天堂，游人尽情欢乐，动了思凡之情，于是舒展长袖翩翩起舞。旁边的吴刚见了，放下伐桂的斧子，敲着桂树，为嫦娥打拍子，直敲得桂树抖动，天香桂子纷纷飘落……德明师傅突然惊醒，发现自己原来是在做梦，看看天色，已经过了烧粥的时辰。他赶快起来，跑到天井一看，又是一地的花瓣。他这才明白，原来这是天上嫦娥送给人间的桂花。德明师傅想：既然如此，我何不把它种下来，让更多的人都能吃到这桂花粥。第二年，种下的桂子成树开花了。后来，种的人越来越多。从此西湖四周就有了各种馨香的桂花，“三秋桂子，十里荷香”也就成为古时杭州的美称，桂花栗子粥经不断改进，也就变成桂花鲜栗羹而流传下来。桂花鲜栗羹是1956年浙江省人民政府认定的17道杭州名点之一。

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，留住传统杭州传统饮食文化的“根”和“魂”，将起到积极的促进作用。

# 传统杭州名点 桂花鲜栗羹

## 1 范围

本文件规定了传统杭州名点 桂花鲜栗羹的范围、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、制作要求艺、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州名点系列的桂花鲜栗羹。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB/T 25733 藕粉质量通则

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

### 3.1 栗子

是一种常见的食物。

### 3.2 糖桂花

是用鲜桂花和白糖精加工而成的食品。

### 3.3 西湖藕粉

是杭州市的一种名优特产，它是由西湖莲藕经过特别加工制成的，呈薄片状，质地细滑，色泽白中透红（执行标准 GB/T 25733）。

### 3.4 蜜饯青梅

是一种常见的甜味果脯，由青梅经过腌制、晒干等工序后加入适量的蜂蜜制成。其味甜而不腻，具有丰富的营养价值和药用价值（执行标准 GB 14884 ）。

### 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：栗子肉 100 克。

4.1.2 配料：糖桂花 3 克、西湖藕粉 25 克、蜜饯青梅 0.5 粒、玫瑰花 3 瓣。

4.1.3 调料：白糖 150 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用鲜栗子肉。

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 GB/T 1445、GB 14884、GB/T 25733 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 将鲜栗子肉洗净后切成薄片；蜜饯青梅切薄片；玫瑰花撕成碎花瓣状。

6.2 炒勺置旺火上，放入清水 400 克，烧沸后倒入鲜栗片和白糖，开锅后撇去浮沫。

6.3 将干藕粉用 25 克凉水调匀，均匀地倒入锅内调成羹，出锅盛入大汤钵内。

6.4 将蜜饯青梅片、碎玫瑰花瓣和糖桂花均匀地撒放在鲜栗羹上，即为成品。

## 7 制作要求

栗子脆嫩、藕羹甜糯、色彩绚丽、清甜适口。

## 8 装盘

### 8.1 盛装器皿

选用大汤钵，洗净消毒。

## 8.2 盛装方法

8.2.1 使用汤勺将栗子桂花羹小心地盛入事先准备好的碗中，注意保持羹的平整和美观。

8.2.2 将蜜饯青梅片、碎玫瑰花瓣和糖桂花均匀地撒放在鲜栗羹上，增加色彩和香气。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

栗子桂花羹的色泽是红黄绿白，色彩绚丽。

#### 9.1.2 香味

栗子桂花羹由栗子、桂花和其他调料制成，具有浓郁的香气，桂花作为重要的香料，为羹汤增添了独特的花香。

#### 9.1.3 口味

栗子桂花羹具有顺滑的口感，栗子脆嫩，藕羹甜糯，糖桂芳香。栗子桂花羹的香甜主要来源于栗子和糖的使用。栗子经过适当的处理后，其天然的甜味与加入的糖相结合，使得整个羹汤味道甜美；桂花不仅为这道甜品增添了独特的香气，还具有一定的药用价值，能够润燥。

#### 9.1.4 形态

栗子桂花羹的形态是一种羹状，具有浓郁的桂花香味和栗子的香甜。

#### 9.1.5 质感

栗子桂花羹的质感是软糯香甜，口感丝丝滑滑，带有桂花沁人心脾的清香。

### 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

从桂花鲜栗羹可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。

---