

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 幸福双

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

幸福双是杭州著名老店知味观的传统风味小吃。“幸福双”相传起源于梁祝传说，说古代上虞县祝家庄有位聪颖貌美的姑娘，名叫祝英台，她不甘深锁闺房，渴望去杭州求学，于是她女扮男装，在丫环的陪同下去杭州求学。此时，会稽县风流倜傥的青年梁山伯，也带书童来杭州求学，与祝英台邂逅在钱塘道上。两个人结识之初，就十分投机，相见恨晚，后来索性在草桥门(即钱塘江边的“望江门”)撮土为香，结拜为兄弟了。接着又结伴就学于西子湖畔的万松书院，同窗共读，朝夕相处了整整三年。梁山伯秉性忠厚，一直把祝英台当兄弟看待。祝英台聪明机警，虽然始终未露女子真相，却在同窗三载中，萌发了对梁山伯的爱慕之情。可是正当姑娘深深爱上梁山伯时，其父来信要她立即回家。祝英台苦于当时封建礼教和女扮男装的现状，难表心迹，斟酌再三，解下白玉蝴蝶扇坠，作为爱情的信物，请师母做媒转交梁山伯。回到祝家庄，她才知道原来是父亲趋势贪财，把她许配给太守之子马文才。待梁山伯从师母那里得悉真情，喜滋滋地赶到祝家庄，满心想与祝英台结成姻缘时，祝英台抗婚已失败。在祝家书楼里，梁山伯与祝英台最后一次相会。之后不久，梁山伯终因所受打击过甚，一病不起，伤心地离开了人世。祝英台闻讯，悲痛欲绝，在马家的花轿前来迎娶时，她穿上白衣素帽，去胡桥镇，梁山伯墓前祭祀。这时，天空忽然乌云密布，雷雨交加，隆隆雷声中梁山伯墓裂为两半，只见祝英台纵身投入墓穴。忽而雨过天晴，彩虹万里，墓里飞出了一对美丽的蝴蝶，翩翩飞舞在百花丛中。

杭州的厨师怀着愿天下有情人终成眷属的良好祝愿，创制了这一名点，并成双出售，故取名为幸福双。幸福双是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。

传统杭州名点 幸福双

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 幸福双的范围、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州名点系列的幸福双。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 10461 小豆

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 16325 干果食品卫生标准

GB 19300 食品安全国家标准坚果与籽类食品

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 面粉

是一种由小麦磨碎制成的粉末，也称为小麦粉，它是常见的食品原料之一，在中国北方大部分地区也是主食原料之一（执行标准 GB/T 1355）。

3.2 红小豆

红小豆又名赤豆、赤小豆、红豆，它富含淀粉，因此也被称为“饭豆”（执行标准 GB/T 10461）。

3.3 熟核桃肉

指的是经过一定加工处理后的核桃果肉（执行标准 GB 19300）。

3.4 蜜枣

是一种用鲜枣加工而成的蜜饯，属于干果类（执行标准 GB 14884）。

3.5 熟松仁

是指经过一定烹饪加工处理后的松子仁（执行标准 GB 19300）。

3.6 葡萄干

是借助于太阳热或人工加热使葡萄果实脱水形成的食品（执行标准 GB 16325）。

3.7 青梅

又称果梅、酸梅，不单能当水果零食吃，还可入菜做沙拉；也可以做成青梅干、青梅汁、青梅醋、蜜饯等加工产品。

3.8 金橘脯

是用金桔加糖后腌制然后风干而成的食品，具有清热解毒、生津润肺等功效（执行标准 GB 14884）。

3.9 蜜饯红瓜

是以红瓜为主要原料，经过糖或蜂蜜腌制等工艺加工制成的食品（执行标准 GB 14884）。

3.10 糖桂花

是用新鲜桂花和白砂糖精加工而成，广泛用于汤圆、稀饭（粥）、月饼、麻饼、糕点、蜜饯、甜羹等传统小吃糕饼和点心的辅助原料，色美味香。

3.11 佛手

是一种具有多种用途的植物，既可作为观赏植物，又有重要的药用价值和食用价值。同时，其独特的形态和香气也使其成为人们喜爱的植物之一。

3.12 猪板油

是猪内脏外面成片成块的油脂，它在猪腰附近的位置，有些像网膜一样的组织，松松软软。

3.13 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：面粉 350 克，熟核桃仁 28 克、熟松仁 14 克、青梅 14 克、金橘 14 克、佛手 14 克、萝卜 14 克、糖桂花 3 克、葡萄干 14 克、蜜枣 14 克、蜜饯红瓜 14 克。

4.1.2 辅料：发酵粉 15 克、绵白糖 60 克、细沙 200 克、猪板油 25 克。

4.2 要求

4.2.1 选用上白面粉。

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 8937、GB 10146、GB/T 10461、GB 14884、GB 16325、GB 19300 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：宜采用蒸锅。

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 将各种蜜饯果仁切碎，将白糖与蜜饯末拌匀成百果馅。

6.2 板油切丁分成 20 份。

6.3 将面粉先与发酵粉拌匀后，加入清水 175 克，和成面团稍饰。

6.4 面团揉透后搓条摘成 20 个剂子，用擀面杖擀成薄形圆皮子，先放入细沙馅 10 克，再加入百果馅 10 克，上面加一小份板油丁，然后打褶收捏成包子形，闭口，光面朝下放入幸福双的木模子内，压制后倒出，表面成“幸福双”三字的生坯。

6.5 将生坯放入刷过油的笼屉内，饧发 20 分钟后，用旺火沸水蒸 10 分钟即熟。

7 制作要求

皮薄绵软，油润多馅，香甜美满。

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

将幸福双装入盘内中心位置，摆放平稳。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

幸福双外皮洁白，内馅色泽丰富。

9.1.2 香味

幸福双香味特点甜而不腻、香气扑鼻、内馅丰富。幸福双的甜度适中，不会过于甜腻；制作过程中散发的香气令人垂涎，烘烤后的外皮略带焦香；内馅的多样化使得幸福双的香味层次丰富，满足不同口味需求。

9.1.3 口味

幸福双皮薄馅多、馅料丰富，口感细腻、香甜可口。

9.1.4 形态

幸福双的形态独特且富有寓意，由两个油包状的糕点组成，象征着幸福美满、成双成对的美好意愿。

9.1.5 质感

幸福双的外皮经过精心制作，外皮绵软，口感绵软细腻；内馅由红豆沙、猪板油、蜜枣、核桃肉等多种原料精心配制而成，油润而不腻，带来丰富的口感体验；无论是外皮还是内馅，都带有浓郁的香甜味。

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 31654 规定。

10 最佳食用时间

从幸福双可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
