

ICS 67.040
CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 松丝汤包

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

松丝汤包是由精面粉、猪五花肉、鲜猪肉皮、猪骨头作为主料制作而成的一道菜品。松丝汤包的馅料选用新鲜食材，经过精心调制，散发出浓郁的鲜香；汤包的一大特色就是其丰富的汤汁，轻轻一咬，满口鲜美的汤汁便溢出，带来极致的味觉享受；松丝汤包的皮薄馅大，口感丰富多样，既有皮的软糯，又有馅的鲜美，还有汤汁的滑润，三者完美结合。松丝汤包是 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 松丝汤包

1 范围

本文件规定了传统杭州名点松丝汤包的范围、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松丝汤包。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

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 蛋皮丝

是一道美味可口的家常菜，由鸡蛋制作而成，其色泽金黄、口感鲜嫩。

3.3 色拉油

是一种经过加工以后的食用油，是把植物油经过多种工艺，进行脱胶、脱脂、脱色等处理之后，从而得到的高级植物油（执行标准 GB 2716）。

3.4 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 500 克、猪前腿肉 600 克、肉皮冻 350 克。

4.1.2 辅料：蛋皮丝 25 克、猪肉骨头 250 克、芝麻油 10 克、酱油 30 克、白糖 10 克、精盐 25 克、味精 6 克、干酵母 5 克、熟猪油 25 克、葱末 30 克、色拉油 25 克。

4.2 要求

4.2.1 宜选用精白面粉、新鲜猪肉。

4.2.2 制汤用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，应符合 GB/T 1355、GB 2716、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 8233、GB/T 8937、GB/T 8967、GB/T 20886.1 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：宜采用蒸笼和炒锅。

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 将猪腿肉、皮冻分别用绞肉机绞成末。肉末中加入精盐、酱油、白糖、味精拌匀，再加入芝麻油和皮冻末，制成肉馅。

6.2 将面粉加温水拌匀，放入干酵母，揉匀揉透，制成酵面待醒发，摘成 100 只坯子。

6.3 将色拉油洒在坯子上，使坯子不粘连，

6.4 每个坯子用手掌揲压成中间厚、边缘薄的皮子，包入馅心，折褶收口成汤包生坯。

6.5 将松树针洗净，用沸水泡过，垫在蒸笼里，每笼放汤包 10 只，用旺火蒸 5 分钟。

6.6 猪骨头加水 2500 克煮成浓汤，加入盐、味精、熟猪油、蛋皮丝、葱末，分盛 10 小碗，每笼汤包带一小碗汤上桌。

7 制作要求

汤汁浓郁、口感丰富、风味独特。

8 装盘

8.1 盛装器皿

宜选用蒸笼。

8.2 盛装方法

8.2.1 蒸笼底部铺上松树枝叶，以防止粘连。

8.2.2 将包好的汤包放在蒸笼里，每笼放入汤包 10 个。

8.2.3 每笼汤包带上 1 小碗汤上桌。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

包子皮白色或略带微黄，透出微微的粉色或淡红色。

9.1.2 香味

馅料鲜香、汤汁鲜香、松丝清香三香融合。

9.1.3 口味

松丝汤包的馅料选用新鲜食材，经过精心调制，散发出浓郁的鲜香；汤包的一大特色就是其丰富的汤汁，轻轻一咬，满口鲜美的汤汁便溢出，带来极致的味觉享受；松丝汤包的皮薄馅大，口感丰富多样，既有皮的软糯，又有馅的鲜美，还有汤汁的滑润，三者完美结合。

9.1.4 形态

松毛汤包外观呈包子形态。

9.1.5 质感

松毛汤包的质感主要体现在其外皮和内馅上，具有以下特点：松毛汤包的外皮采用发酵面粉制作，使用酵母粉进行发酵，这种发酵方式相比传统老面发酵更加简单，发酵后的面团具有一定的韧性和弹性，

使得汤包在蒸制过程中能够保持形状不易破裂；松毛汤包的馅料以肉类为主，馅料的大小和形状使得每一口都能品尝到丰富的肉香和鲜美的汤汁；由于采用了发酵面粉和适当的馅料调配，松毛汤包在口感上既有面皮的韧性和弹性，又有内馅的鲜美和汤汁的丰富，这种结合使得松毛汤包在咀嚼时既有面食的满足感，又有汤汁流淌的享受，是一种独特的食用体验。

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

从松丝汤包出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
