

ICS 67.040

CCS X10

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 传统杭州名点 银丝卷

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

银丝卷，作为杭州的传统名点，其起源有着不同的传说。一种说法是南宋时期，老百姓为了避免战乱，将家中剩余的面条切断后包裹起来，形成了银丝卷的雏形。另一种说法是与慈禧太后有关。这种面食曾是慈禧太后的“豪华早餐”。

银丝卷的制作工艺讲究，需要经过揉面、饧面、压面、擀面、抹油、搓条、刷油、拉丝、挽型、发酵、蒸制等十余道工序。这些步骤确保了银丝卷的口感和外观，使得成品内部含有的面条根根分明，外部皮薄馅大，食之酥松香甜。银丝卷是 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 银丝卷

## 1 范围

本文件规定了传统杭州名点 银丝卷的范围、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银丝卷。

## 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

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

GB/T 33470 金桔

## 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 面肥

一般指老面，是发面的面种子，北方叫面引子，也有的地方叫面头。

### 3.3 酵母

是一种单细胞真菌，属于真核微生物，可以用于食品加工如发面、酿酒和制酱（执行标准 GB/T 20886.1）。

### 3.4 泡打粉

也被称为发酵粉、泡大粉或者蛋糕发粉，是一种常用的厨房添加剂，主要用于让面食制品如蛋糕、面包、包子等变得更加蓬松和柔软（执行标准 GB 1886.245）

### 3.5 小苏打

中文名碳酸氢钠，俗称小苏打、苏打粉、梳打粉、重曹、焙用碱等，食品行业常用于焙制糕点的发酵剂（执行标准 GB 1886.2）

### 3.6 金橘干

是由金橘制成的果干（执行标准 GB 14884 ）。

### 3.7 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）。

### 3.8 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：面粉 500 克、面肥 50 克。

4.1.2 配料：酵母 5 克、泡打粉、小苏打、金橘干、水 150 克。

4.1.3 调料：白糖 50 克、色拉油 50 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用中筋面粉。

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/T 5461、GB 14884、GB 1886.2、GB 1886.245、GB/T 20886.1、GB/T 33470 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 揉面。将面粉、酵母、泡打粉放入容器内混合均匀后加入水，搅拌成块后用手揉搓成团，再反复揉成光滑的面团。往盆里舀入少许的白糖，掺入适量温水，化匀成糖水。另往盆里舀入适量的老面，再淋入糖水，并加入少许的小苏打，用手不断揉和成面絮状。

6.2 饧面。把面絮倒入专用搅拌机里，搅成面团。接着把面团取出来，置放在案板上，饧发。

6.3 压面。把饧发好的面团放入专用压面机里，压成长条形的面片后，放在案板上。接着将其对叠压成长条形的面片。

6.4 擀面。把压好的面团平摊在案板上，用擀面杖擀成厚薄一致的宽大面片。

6.5 抹油。把化成稀稠状的猪板油抹在面片表面，并将其抹平。

6.6 搓条。将抹好猪板油的面片用刀划成数张，将每张面片对叠，并在其表面刷一层色拉油。

6.7 切丝。用长刀沿着叠好的面条侧边切数个面剂子，每一份面剂子在切丝时不断刀。

6.8 刷油。把面剂子排放在案板上，在每个面剂子的表面刷一层色拉油，以便于下一步拉制时起丝。

6.9 拉丝。用双手拿起一个面剂子，往左右两边拉长，由于面丝具有弹性，拉开后会变得更细，似银丝状。

6.10 挽型。以左手的大拇指和食指作中轴，把面丝绕圈挽成圈型(呈半圆球状)，放入蒸笼里。

6.11 发酵。待蒸笼装满面坯后，静置发酵并在每个面坯上点缀金橘干。

6.12 蒸制。把发酵好的面坯置火上，旺火蒸约 15 分钟，至银丝卷熟，关火便好。蒸锅内注入 2/3 满的水，铺上笼布，旺火烧烤后将银丝卷放入，盖盖子继续旺火约 12 分钟。

## 7 制作要求

入口柔和香甜，软绵油润。

## 8 装盘

### 8.1 盛装器皿

宜选用瓷盘

### 8.2 盛装方法

8.2.1 将蒸好的银丝卷整齐地码放在盘中，注意保持一定的间距，以展现其蓬松暄软、层次分明的

特点。

8.2.2 为了增加色彩和口感的变化，可以在银丝卷之间点缀一些葱花或者香菜叶，使其更加诱人。

8.2.3 也可以根据个人喜好，搭配一些调料或者酱汁，放在盘边或者小碟中，供食客自行蘸取。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

银丝卷的色泽洁白。

#### 9.1.2 香味

银丝卷的香味主要来源于其精细的制作工艺和优质的食材，通过和面、发酵、擀皮、包馅、蒸制等多道工序精心制作而成。每一层都包裹着香浓的馅料，口感丰富。

#### 9.1.3 口味

银丝卷口味微甜，入口柔和香甜，软绵油润。

#### 9.1.4 形态

丝卷的形态是色泽洁白，面内包以银丝缕缕。。

#### 9.1.5 质感

银丝卷色泽洁白，外观精致，银丝缕缕；入口柔和香甜，软绵油润；银丝卷内部包裹着细如发丝的面条丝，根根分明。

### 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

从银丝卷出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。

---