

ICS 67.040  
CCS X10

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 传统杭州名点 虾爆鳝面

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

据考证,我国面条起源于汉代,至今已有 2000 多年的历史。早期的面条有片状的、条状的。在魏、晋、南北朝时期,面条的种类增多。在东汉时期称为煮饼,魏晋名为汤饼,南北朝叫水引,唐朝的冷淘则是凉面或者过水面。

虾爆鳝面是杭州奎元馆的特色招牌面,流传至今已有 100 多年了。据说清朝咸丰年间,钱塘一带盛产鳝鱼,淡水河虾因不甚多反显得名贵。渔民们为了推销鳝鱼,就以鲜河虾配售。另有一说,虾鳝一道存放,虾儿沾鳝脂,不易变质。最初,奎元馆供应的是虾面。由于渔民搭配出售鳝鱼,该店便在里面增加了鳝鱼,虾爆鳝面成为奎元馆的拿手面食。奎元馆的服务方式颇独特,客人在吃面时如需喝酒,不必另外炒菜,只需在开票时说“过桥”,厨师便会将鳝片和虾仁增加数量爆炒,另装一小盘供客人下酒。所谓“过桥”,即虾、鳝不直接盖在面碗上,而是另置一盘中,吃的时候用筷子夹过来,好似在面与酒之间搭了一座“桥”。一碗虾爆鳝面,鳝片黄亮香脆,虾仁玉白鲜美,面条柔韧滑口,汁浓气香,风味独特,一时食客纷至沓来,竞相传名。1945 年抗战胜利后,原国民党第 19 路军军长蔡廷锴将军同李济深先生来到杭州,一起到奎元馆吃黄鱼面,蔡将军挥毫疾书“东南独创”四个大字。

旧时杭城还有一家擅长制作虾爆鳝面的面馆,名叫乐(六)聚馆,1935 年秋,嘉兴、湖州一带闹水灾,陆地行舟,人居屋顶,杭州各界著名人士吁请梅兰芳剧团来杭州献艺,义演赈灾。梅兰芳得知后急公好义,便率名角金少山、王凤卿、姜妙香来杭演出。某日,义演主持人、杭州商会会长、杭州中国银行行长金润泉,请梅剧团主要演员到乐聚馆品尝王牌虾爆鳝。梅兰芳吃了这荤(猪)油炒、素油爆、麻油浇的重料面后,大加赞赏:“余走南闯北,食面多矣,大多大卤、炸酱等数味,厌之。今得此,足见西湖食府有此‘明珠’,不枉此行。”面店老板见梅兰芳欣喜之情溢于言表,当即奉上文房四宝,请其题词。梅略作谦让,即沾墨挥毫写了“朵颐大快”四个大字。店家将其裱挂在堂前,观者如堵,从此乐(六)聚馆声名鹊起,生意越做越好,天天有外地游客慕名前来品尝,以致“不吃虾爆鳝面,等于未到杭州”之语流传于世。虾爆鳝面是 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 虾爆鳝面

## 1 范围

本文件规定了传统杭州名点 虾爆鳝面的范围、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、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虾爆鳝面。

## 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 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 13662 黄酒

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

QB/T 5472 生湿面制品

## 3 术语和定义

### 3.1 湿面条

就是指经切条工序后未经干燥的面条(执行标准 QB/T 5472)。

### 3.2 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)。

### 3.3 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：面条 500 克、去骨熟鳊片 500 克、虾仁 300 克。

4.1.2 辅料：熟猪油 100 克，芝麻油 25 克，葱花、姜末各 10 克，绍酒 15 克，酱油 20 克，白糖 8 克，盐 10 克，肉汤 500 克。

### 4.2 要求

4.2.1 宜选用白面粉面条，粗壮的鲜活黄鳊、三四条一斤为最佳；活虾；碱性适中、软硬恰好、还要富有韧性的面条。

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 1445、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 8233、GB/T 8937、GB/T 8967、GB/T 13662、QB/T 5472 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 将虾仁用盐捏上劲后，拌上湿淀粉放置片刻，在沸水中氽 10 秒钟左右，捞起待用。

6.2 将鳊片切段洗净。

6.3 炒锅置旺火上，下色拉油至 210℃时将鳊片下锅炸至起小泡，倒入漏勺，沥干油。

6.4 炒锅内放猪油 30 克，将葱、姜下锅略煸后，将鳊片下锅同煸，加酱油、绍酒、白糖、肉汤，烧至汤汁剩一半时，加入味精，将鳊片捞起盛入碗内。

6.5 将面条下沸水锅内一氽，捞出，冷水过凉，沥干。

6.6 锅置旺火上，加入鳊片原汁、肉汤、酱油，待汤沸时，将面下锅，撇净浮沫，放入猪油。待汤渐浓时，将面盛入小碗内，按份加✓上爆鳊片和虾仁，淋上芝麻油即成。

## 7 制作要求

面条柔滑，虾仁鲜嫩，鳝鱼香脆，味道鲜美。

## 8 装盘

### 8.1 盛装器皿

选用瓷碗，洗净消毒。

### 8.2 盛装方法

8.2.1 将面条和汤汁盛入大碗内

8.2.2 将爆鳝片盖在面上，放上虾仁，再淋上芝麻油。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

虾肉粉红、鳝鱼金黄、面条洁白、汤汁清亮。

#### 9.1.2 香味

虾的鲜香与鳝鱼的醇香交织，虾香鳝鲜，配以特制调料，香气更加浓郁诱人，鳝、虾、面的香味完全融合。

#### 9.1.3 口味

虾爆鳝面口味独特，虾肉滑嫩、鳝鱼鲜美、面条筋道、汤浓味鲜。虾仁白嫩中透着淡淡的胭脂粉色，色泽鲜艳；鳝鱼黑黄油润，面条柔滑不粘，有咬劲；鳝汁煮面，汤浓味鲜，油润清香。

#### 9.1.4 形态

虾爆鳝面的面条形态：柔滑不粘，有咬劲；鳝鱼形态：外皮酥脆，内里软嫩，切成鳝片；虾仁形态：洁白鲜嫩，Q弹多汁。

#### 9.1.5 质感

虾爆鳝面的质感体现在色泽鲜亮、红黄相间，虾肉粉红、鳝鱼金黄，面条洁白、汤汁清亮，口感丰富、滑嫩鲜美，虾肉滑嫩、鳝鱼鲜美、面条筋道。

### 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

从虾爆鳔面可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。

---