

团 体 标 准

T/ZXCY 002—2024

传统杭州名点 冬菇炒面

2024 年 月 日发布

2024 年 0 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。

冬菇炒面是杭州地区非常经典的一道小吃，它的制作材料主要包括面条、水发冬菇和熟笋片等。冬菇炒面的制作工艺属于爆炒法，特色在于其面香爽脆，配菜鲜嫩可口。这种做法可以使面条香脆爽口，而冬菇和笋丝则鲜嫩可口。它是一道色香味俱佳的小吃，深受杭州地区人们的喜爱。冬菇炒面是 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 冬菇炒面

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 冬菇炒面的范围、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、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冬菇炒面。

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 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 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 38581 香菇

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 水发冬菇

就是把干的冬菇用水泡发开，干的冬菇通常指香菇干（执行标准 GB/T 38581）。

3.3 色拉油

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：湿面条 500 克、熟笋片 50 克、水发冬菇 100 克。

4.1.2 辅料：酱油 30 克、盐 5 克、芝麻油 15 克、湿淀粉 30 克、色拉油 150 克、味精 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用精面粉面条。

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 2716、GB 2717、B/T 5461、GB/T 8233、GB/T 8967、GB 31637、GB/T 38581、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 将面条入沸水锅氽半分钟捞出，在清水中过凉，沥干水分用酱油、味精拌匀。冬菇切片。

6.2 炒锅置旺火上烧热，放入色拉油 150 克，至 120℃时将面条下锅，边炒边翻约 10 分钟，至面条两面呈金黄色时，将油沥出，起锅装盘。

6.3 炒锅内放色拉油 30 克，将冬菇、笋片下锅，加点水、酱油、味精，用湿淀粉勾薄芡，淋上芝麻油即成。

7 制作要求

面条口感香脆，冬菇和笋片等配菜鲜嫩，味道鲜美。

8 装盘

8.1 盛装器皿

宜选用汤盆或大碗

8.2 盛装方法

- 8.2.1 将煎炸好的面条捞出沥干油，装入盘子中。
- 8.2.2 将炒好的配料浇在炸好的面条上。
- 8.2.3 可以撒上一些装饰食材作为点缀，增加色彩和口感层次。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

冬菇炒面的色泽主要体现在面条的金黄酥脆与配菜的鲜嫩色彩上，整体给人以诱人的视觉效果。

9.1.2 香味

冬菇炒面，香气独特。选用新鲜冬菇，带有自然的菌香；特制面条，劲道有弹性，易吸收酱汁；高温快炒，保持食材原汁原味，激发香气；精准调味，使酱汁与食材完美融合，香味四溢；多种调料精心调配充分渗透到面条和冬菇中，味道浓郁。

9.1.3 口味

冬菇炒面口感独特，清香脆爽。炒面经过煎炸处理，呈现出清香脆爽的口感，同时搭配鲜嫩的冬菇和笋丝，充满了鲜嫩可口的味道。

9.1.4 形态

冬菇炒面的形态主要呈现出金黄酥脆的面条与鲜嫩可口的配菜相结合的特点。面条经过煎炸后变得金黄酥脆，每一根都裹满了油香，口感丰富而有层次；而配菜中的冬菇和笋丝等则保持了其原有的鲜嫩口感，与面条的酥脆形成了鲜明的对比。

9.1.5 质感

冬菇炒面质感独特，其面条爽滑劲道，光滑细腻，弹牙又不失韧性；冬菇的加入，为这道炒面增添了浓郁的菌香，与面条的爽滑口感相得益彰，使得整道菜品口感层次丰富，清淡鲜香。

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

从冬菇炒面出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。