

ICS 67.040

COS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 片儿川面

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。

片儿川面是杭州奎元馆老店历史上最具名声的面点之一。相传，片儿川面是奎元馆初创时小面店的看家面，当时全省到杭州来赶考的各地读书人很多，店主为招徕这些读书人的生意，就以雪里蕻菜、笋片、猪肉片烧制成的大众化面专门供应外地穷苦书生。有一次，一位年轻秀才来吃面，只要一碗阳春面，店主见他眉清目秀，家境贫寒，特赠送他一碗片儿川面，外送三只茶叶蛋，祝他连中三元。后来，这位秀才中了贡士，放榜之日，特到店里向店主致谢，因小面店尚没有招牌，就提笔写了“奎元馆”三字。从此，奎元馆的片儿川面名声大振，食客盈门。

奎元馆的片儿川烹调与众不同，要先将笋片、肉片与雪菜用沸水氽煮，再加人工手制的面条烧煮而成。因“氽”与“川”同音，“片儿氽”就叫成“片儿川”。片儿川面是 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 片儿川面

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 片儿川面的范围、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片儿川面。

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 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 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

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 雪里蕻

是一种常见的蔬菜，口味鲜美，具有明目除烦，解毒清热之功效。

3.3 中火

火力介于旺火与小火之间，火柱稍伸出锅边，火焰低且不安定，火光呈蓝红色，光度明亮。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：面条 500 克、猪腿肉 250 克、熟笋肉 100 克、雪里蕻 50 克。

4.1.2 辅料：酱油 30 克，盐 10 克、味精 3 克、熟猪油 40 克。

4.2 要求

4.2.1 选用上白面粉面条。

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 2717、GB/T 5461、GB/T 8937、GB/T 8967、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 将猪腿肉切片，笋切片，雪菜切末。

6.2 将面条放入沸水中煮约半分钟捞起，冷水过凉，沥干水待用。

6.3 炒锅置中火上，下猪油，将肉片入锅略煸，下笋片、酱油再略煸。将雪菜下锅，加入沸水少许，约 5 秒钟后，将料捞起。

6.4 原汤中再加沸水，将面条倒入煮约 2 分钟左右，加入味精，盛入碗内，盖上雪菜、笋片、肉片即成。

7 制作要求

面滑汤浓，肉片鲜嫩，笋菜爽口。

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 将面条煮透，捞出后放入碗中备用。

8.2.2 将汤汁倒入碗中。

8.2.3 将浇头均匀地浇在煮好的面条上，确保面条充分吸收浇头的味道。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

汤色清澈、面条白净、配料多彩。

9.1.2 香味

片儿川香味的构成主要来自汤底醇厚、配料丰富、调料搭配，形成了独特的咸香味。

9.1.3 口味

片儿川是杭州极具特色的传统面食，主要由特制的潮碱面、雪里蕻咸菜、笋片和瘦肉片组成。雪菜咸鲜，笋片鲜嫩脆爽，为整碗面增添了丰富的口感和独特的风味，汤头则味道鲜美浓郁。

9.1.4 形态

片儿川的形态主要由面条和浇头组成，面条较细且长，搭配着由雪里蕻菜、笋片、猪肉丝等组成的浇头，呈现出鲜美可口的特色。

9.1.5 质感

片儿川的面条选用优质面粉制作，经过精细加工，煮制后口感滑嫩，易于咀嚼；汤汁由多种食材熬制而成，味道鲜美，浓郁而不腻，与面条完美结合，相得益彰；配料多样，不仅增加了口感的层次，也提升了整体的营养价值；色泽诱人，香气扑鼻，味道鲜美。

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

从片儿川面可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
