

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 中面

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。杭州对面条的喜爱可以追溯到南宋时期，自宋人南渡以来，面食文化开始向杭州转移。北宋王朝的遗民在杭州落脚后，从朝廷到民间，无不怀念中原的饮食，面食成为朴素且具代表性、能体现家国之思的食物。《梦粱录》卷十六的《面食店》记载了当时杭州丰富的面食品类。当代的杭州，面条文化仍然盛行。中面是一道以素食为配料制作的点心。利用黄花菜的清香和木耳的爽脆，搭配素肠的鲜美，制作出的面条汤清爽可口。中面是 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 中面

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 中面的范围、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中面。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 6192 黑木耳

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 23494 豆腐干

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 4333 脱水黄花菜加工技术规范

QB/T 5472 生湿面制品

3 术语和定义

3.1 湿面条

是指经切条工序后未经干燥的面条(执行标准 QB/T 5472)。

3.2 素肠

是一种以大豆蛋白做成的仿肉肠（执行标准 GB 2712）。

3.3 水发黄花菜

是指将干制的黄花菜通过浸泡在水中，使其吸收水分，恢复到较为柔软、可食用的状态（执行标准 NY/T 4333）

3.4 水发木耳

是指将干木耳用水泡发后的状态（执行标准 GB/T 6192）。

3.5 香干

是豆腐的再加工制品，硬中带韧，咸香爽口（执行标准 GB/T 23494）。

3.6 色拉油

是经过复杂工序处理的高级食用油（执行标准 GB 2716）。

3.7 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。

4.1.2 配料：素肠 100 克、水发黄花菜 100 克、水发木耳 50 克、香干 6 块。

4.1.3 调料：色拉油 100 克，酱油 30 克，白糖 10 克，精盐 5 克，味精 5 克，芝麻油 15 克。

4.2 要求

4.2.1 选用精白潮面条。

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 2712、GB 2716、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 6192、GB/T 8233、GB/T 8937、GB/T 8967、GB/T 23494、NY/T 4333、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 香干切丝，黄花菜去蒂，木耳洗净，素肠分成10份。

6.2 炒锅置中火上烘热，下色拉油，将香干丝、黄花菜、木耳放入煸炒，加酱油、水、白糖，至汤汁收干时，加味精盛入内。

6.3 原炒锅内加水及酱油、精盐、味精，烧沸撇去浮沫，盛入10只小碗中。

6.4 将面条放入沸水中，煮约1分钟，捞出沥干水，分放入小碗中，用筷把面挑齐，盖上炒好的素丝，放上素肠，浇上芝麻油即成。

7 制作要求

面条柔滑，配料清香，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 将面条和汤汁盛入大碗内。

8.2.2 将炒好的素丝，放上素肠，浇上芝麻油即成。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

金黄色的面条、黑色的木耳、红亮的素肠和香干、黄花菜等食材构成丰富的色泽。

9.1.2 香味

中面的香味呈清爽素鲜味，具有香干的鲜香、素肠的复合香味和黄花菜、木耳等食材的清香。

9.1.3 口味

中面利用黄花菜的清香和木耳的爽脆，搭配素肠的鲜美，制作出的面条口味鲜美爽滑、清淡雅致。

9.1.4 形态

中面的形态主要由面条和浇头组成，面条较细且长，搭配着素肠、水发黄花菜、水发木耳、香干等组成的浇头，呈现出鲜美可口的特色。

9.1.5 质感

中面的质感主要体现在筋道滑爽、软硬适中、汤汁浓郁、配料丰富。

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

从中面出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
