

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 猫耳朵

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

据考古学证据，考古学家已在中国发掘出四千多年前的储麦遗址与历经了三千六百多年的碳化小麦，而小麦正是制作面条最基本的原料。郭沫若的《甲骨文合集》中考证出“正一月曰食麦”的文字，说明商代已经有小麦了。汉代的时候，面食开始在北方兴起，那时候的面食都叫“饼”，馒头的叫“蒸饼”，面片汤的叫“汤饼”，面条的叫“索饼”。一直到宋代，蒸的面食还叫“蒸饼”。宋仁宗赵祯继位，“祯”和“蒸”同音，人们开始避讳，才把蒸饼叫作炊饼。

猫耳朵是杭州著名老店知味观的传统风味小吃，已有近百年的历史。传说清代乾隆皇帝第一次下江南时，一日乔装游西湖，于游船上偶感风寒，便命随从内侍搞碗昔日喜食的热面片汤来。要说吃活鱼鲜虾，船家并不犯难，而这面片儿汤，却要了船家老爷爷的短。正在一旁跟小猫玩耍的老船家小孙女，闻说之后来到后舱，不一会儿工夫就把一碗热气腾腾的面片儿汤端了出来。乾隆皇帝从内侍手中接过碗，早已咽起口水，喝了一口，鲜美异常，便一口气吃了个碗底朝天。遂问汤出何人之手，汤名为何。内侍便将船家小孙女请来相见。那满脸灵秀的姑娘见客人问及汤名，一时倒回答不出，忽然瞥见小花猫那灵活俊俏的耳朵，便调皮地说，那汤就叫猫耳朵。乾隆皇帝听了，确实叫得俏，高兴之余，取出一块碧玉麒麟，让内侍送给船家小女。乾隆皇帝游罢西湖离开船时，内侍悄悄地告诉船家老爷爷，说那位吃您孙女所做猫耳朵的游客，乃是当今皇帝，所赐玉佩为稀世之物，要好好收藏。数年后，那船家姑娘嫁到城里一家点心铺，日子过得平平。偶与丈夫提及昔日船上制作猫耳朵且备受皇上赞赏的故事。其丈夫听后，大受启发，主张将点心铺改为小吃店，店名就叫“御尝名点猫耳朵”。牌子一亮出，加之果然做得好吃，很快就驰名远近，并一直流传至今。猫耳朵是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 猫耳朵

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 猫耳朵的范围、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猫耳朵。

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 13662 黄酒

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 38581 香菇

SC/T 3207 干贝

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 火腿

是省金华市特产，其色泽鲜艳、红白分明、瘦肉香咸带甜、肥肉香而不腻，内含丰富的蛋白质和脂肪、多种维生素及矿物质（执行标准 GB 2730）。

3.3 水发香菇

是指将干香菇放入水中浸泡，使其吸水恢复到接近新鲜时的大小和状态（执行标准 GB/T 38581）。

3.4 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）。

3.5 熟鸡油

是指经过高温加热熔化，去除杂质并提取出来的鸡油，呈液态状态（执行标准 GB 10146）。

3.6 熟鸡脯

是指经过烹饪加工至完全熟透的鸡胸脯肉（执行标准 GB 2726）。

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：面粉 500 克。

4.1.2 辅料：熟火腿 75 克、熟虾仁 75 克、水发香菇 75 克、干贝 25 克、绿色蔬菜 25 克、笋丁 25 克、葱段 10 克、姜片 10 克、鸡汤 300 克、绍酒 15 克、精盐 15 克、味精 5 克、熟鸡油 15 克、熟鸡脯肉 75 克。

4.2 要求

4.2.1 选用上白面粉。

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 1355、GB 2726、GB 2730、GB/T 5461、GB/T 8937、GB/T 8967、GB 10146、GB/T 13662、GB/T 38581、SC/T 3207 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 干贝洗净，放入小碗，加 250 克水，加绍酒、葱段、姜片，入笼蒸熟，鸡肉、火腿、香菇等分别切成指甲片待用。

6.2 面粉加入冷水 100 克，拌匀搓成直径 0.8 厘米的长条，切成 0.6 厘米长的丁，放在干粉里略拌，用大拇指向前推捏成极小的猫耳朵形状。

6.3 将猫耳朵放入沸水里氽 10 秒左右捞出，用冷水过凉沥干待用。

6.4 将锅置中火上，加入鸡汤、虾仁、干贝、鸡片、火腿片、香菇片、笋丁，待汤沸时，下猫耳朵，煮约 20 秒。

6.5 待猫耳朵浮起，去沫，加入盐、味精、绿色蔬菜，出锅盛入小碗，淋上鸡油即成。

7 制作要求

面瓣小巧可爱、软糯筋道、滑嫩爽口、汤鲜味美。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 将猫耳朵出锅盛入小碗，淋上鸡油。

8.2.2 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

猫耳朵的面瓣色泽白净；火腿丁色泽鲜红如玛瑙，鸡丁则呈现淡黄色，与白净的面瓣形成鲜明对比；汤底清澈而鲜美。

9.1.2 香味

面粉经过特殊加工，保留了面粉的自然香气；虾仁、火腿、鸡脯等优质食材，提升整体香味层次；调味料与面香和配料相得益彰。

9.1.3 口味

猫耳朵作为一种传统小吃，其基本口味以鲜美为主。

9.1.4 形态

猫耳朵的面片被制作成小巧的猫耳形状。

9.1.5 质感

猫耳朵以其小巧的外形、筋道的口感和鲜美的汤底共同构成了其独特的质感体验。

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

从猫耳朵可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
