

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 传统杭州名点 吴山酥油饼

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

吴山酥油饼是杭州著名的传统小吃，因在吴山风景点制成酥油饼出售，故被誉为“吴山第一点”。传说此饼具有 1000 多年历史。

传说一，五代时期，后周皇帝周世宗柴荣下诏亲征淮南，大将赵匡胤率兵数十万围困南唐寿州（今安徽寿县），当时寿州的宋将刘仁贍率军拼死抵抗。双方对抗苦战了 9 个多月。刘仁贍的副使孙羽趁刘仁贍病重昏迷不醒之机，伪造了刘仁贍手迹，出城投降。周世宗与赵匡胤这才得胜领兵进城。这场鏖战大大地消耗了赵匡胤的体力，使赵匡胤积劳成疾。厨师使用猪油、面粉、果仁等原料精制了一种圆饼奉上。赵吃后食欲大增，很快恢复了健康。后来赵匡胤建立了北宋王朝，当了开国皇帝，回忆起当年在寿州的情景，大为感慨。他对大臣们说，幸亏寿州糕点救了他的命，才使他有黄袍加身之日，于是赐这种寿州糕点为“大救驾”。

传说二，相传 1000 多年前（五代末期），赵匡胤与南唐李升在安徽省寿县交战，当地百姓用栗子面制成酥油饼支援赵军。后来赵匡胤获胜，于公元 960 年在汴梁（今河南开封市）建立北宋王朝，当了皇帝，仍思念栗子饼，经常命御厨制作此饼，并把此饼取名为“大救驾”。宋高宗时，迁都临安（今杭州），也喜食此饼，后御厨传至民间，百姓也仿制此饼，改用面粉起酥，形成了今日的吴山酥油饼。

传说三，吴山酥油饼是北宋大诗人苏东坡亲自取的。从前吴山顶上有一片夫妻点心铺。夫妻俩为人老实，虽然店小，本钱少，还是不惜工本，每天做点油饼，供应上山来游览观景的客人。他们做的油饼与别家不同，香酥多，薄而脆，人人爱吃，生意十分兴隆。有一天，苏东坡公余兴浓，身披蓑衣，脚登芒履，手拄拐杖，带上两名老卒，冒雨来游吴山。他一步一杖来到山上，见很多游人在喜滋滋地吃油饼，不由感到腹中饥饿。苏东坡一时高兴，也到夫妻店买了几个油饼，又向店里借了一张竹椅，坐在野花遍地的草地前，解下腰间酒葫芦，一口酒，一口饼，一边俯瞰西湖，一边眺望钱江，细细品尝起来。这油饼看上去油丝丝，闻起来香喷喷，一上口松脆脆，味道特别美。苏东坡一连吃了 3 个，即兴吟了一首小诗：野饮花前百事无，腰间惟系一葫芦；已倾潘子错著水，更觅店家为甚酥？苏东坡吃得味美，便问店家：“如此好的酥饼，有何美名？”店家回答：“山野小店，要什么美名！”苏东坡仔细看看这种饼，一层层，一丝丝，像自己身上披的蓑衣一样，便随口说：“好个山野小吃，既不要雅名，就叫它‘蓑衣饼’吧！”跟随苏东坡的老卒听了忙对店家说：“恭喜你们，恭喜你们，太守给这饼取名‘蓑衣饼’啦！”。店家夫妇一听，才知道这位吃油饼的老人原来是大名鼎鼎的杭州太守苏东坡，忙过来连声道谢：“谢谢苏大人，为山野小吃取了这么美的雅名。”从此，吴山蓑衣饼制作更加精美，声名更加响亮。

清丁立诚有《城隍山说饼》诗一首：吴山楼头江湖景，品茶更食酥油饼。酥油转言为蓑衣，如人雅号分品第。吴山酥油饼是 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 吴山酥油饼

## 1 范围

本文件规定了传统杭州名点 吴山酥油饼的范围、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吴山酥油饼。

## 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/T 1445 绵白糖

GB/T 1534 花生油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

## 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 蜜饯青梅

是一种常见的甜味果脯，由青梅经过腌制、晒干等工序后加入适量的蜂蜜制成。其味甜而不腻，具有丰富的营养价值和药用价值（执行标准 GB 14884）。

### 3.3 糖桂花

是用鲜桂花和白糖精加工而成的食品。

### 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：面粉 1250 克，可制 50 只。

4.1.2 辅料：白糖 1125 克、蜜饯青梅 125 克、玫瑰花干 5 朵、糖桂花 75 克、熟花生油 1000 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/T 1445、GB/T 1534、GB 2716、GB 14884 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 将面粉(450 克)加花生油(175 克)搅拌均匀，揉透成酥面，做成 25 个剂子，每个重 25 克。再将面粉(800 克)加沸水 275 克搅拌均匀，搓成雪花粉(即把粉搓散)，摊开冷却，甩上凉水 37.5 克，加入花生油 140 克，充分拌揉至粉柔软光滑时，即为水油面，锅 15 分钟后，揉匀，做成 25 个剂子，每个重 50 克。青梅切成细末，玫瑰花捏碎。

6.2 取水油面剂子 1 个，用手掌揪扁成圆形，裹入酥面剂子 1 个，包拢后再揪扁，用擀面杖擀成 3.3 厘米宽、3.3 毫米厚的带状长片(宽度要一致，卷拢的一头要擀薄)，然后卷拢，用刀按卷后方向分两个等份从中对剖开(刀纹要直)，成为两个酥油饼的坯子。将坯子有刀纹的一面朝上，用擀面杖自中心向前后左右轻轻擀开，擀成直径 8 厘米、厚 1 厘米的圆饼(要求酥层整齐，清晰)。余下的剂子如法逐个做完，锅置旺火上，下油 500 克，投入油锅中炸，不能放置过久。

6.3 油锅置旺火上，放入余油，烧至六成热时，将油锅端离火口，用炒勺推动油使之旋转，再放入酥油饼 10 只余炸，见饼浮起，将锅放置在火上，炸至饼呈玉白色时，翻面再炸至两面均呈玉白色时约 4 分钟)，捞起，将油沥尽，装盘。

6.4 酥油饼上桌时，每 2 只撒白糖 25 克，青梅末 5 克，糖桂花 5 克及玫瑰花少许。

## 7 制作要求

色泽金黄，层酥叠起，脆而不碎，油而不腻，香甜味美，入口即化。

## 8 装盘

### 8.1 盛装器皿

选用白瓷平盘，洗净消毒。

### 8.2 盛装方法

8.2.1 将吴山酥油饼装入盘中，整齐摆放好。

8.2.2 在每个酥油饼上撒上适量的白糖、糖桂花，以及青梅碎和玫瑰花碎瓣进行点缀，增加其风味。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

吴山酥油饼的色泽呈金黄色。

#### 9.1.2 香味

吴山酥油饼的香味融合了油香、面香、糖香和花香多种食材的香气。

#### 9.1.3 口味

吴山酥油饼的口味是香甜可口、脆而不碎、油而不腻、香甜味美，入口即化。

#### 9.1.4 形态

吴山酥油饼的形态特征是色泽金黄、层层起酥，脆而不碎、油而不腻、香甜可口、入口即化。

#### 9.1.5 质感

吴山酥油饼的质感主要体现在色泽金黄、层层起酥、脆而不碎、油而不腻、香甜可口。

### 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

从吴山酥油饼可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。