

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 荷叶八宝饭

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

八宝饭是传统的节日食品，历史悠久，流传广泛，寓言美好。相传，八宝饭初始于西周。公元前 11 世纪时，周武王在攻打腐败的商纣王时，得到了伯达、伯适、仲忽、叔夜、叔夏、季随、季弱等八位谋士的相助，在迅速击败了商纣王之后，在国都镐京(今陕西省西安市)举办庆功宴会，周武王吩咐御厨用八种珍贵食物混合特制一种甜饭上桌供食，表彰八谋士灭商的功绩。唐宋时期，凡皇帝须有金印八颗，大臣常以八宝相称；民间又把“八”与“发”联系起来，含有多种吉利的含义，在民间的食品中，取名八宝的也越来越多。

江南民间流传的八宝饭具有 500 多年历史，是春节前后的吉利点心。因为，所用馅料不同，形成了不同风味的八宝饭，荷叶八宝饭是一道典型的杭州美食，既继承了传统江南八宝饭的特点，又用科学方法精制而成，不仅外形美观悦目，又具有绵糯油润，甜香多味的新特点，香米的味道和荷叶的味道在锅里发生化学反应，将荷叶的香味发挥到极致，颇受消费者喜爱。荷叶八宝饭是 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 荷叶八宝饭

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 荷叶八宝饭的范围、 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荷叶八宝饭。

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 1354 大米

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

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 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 13662 黄酒

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 糯米

是糯稻脱壳的米,在中国南方称为糯米,而北方则多称为江米。糯米是制造黏性小吃,如粽子、八宝粥、年糕等甜品的的主要原料,适合做粽子、酒酿、汤圆、米饭等(执行标准 GB/T 1354)。

3.2 栗子

是中国特产，素有“干果之王”的美誉，在国外它还被称为“人参果”。

3.3 腊肠

俗称香肠，是指以肉类为原料，切绞成丁，配以辅料，灌入动物肠衣经发酵、成熟干制成的中国特色肉制品，是中国肉类制品中品种最多的一大类产品（执行标准 GB 2730）

3.7 腊鸡腿

是将新鲜的鸡腿经过腌制、风干等一系列加工工艺制作而成的食品（执行标准 GB 2730）。

3.8 色拉油

是指各种植物原油经脱胶、脱色、脱臭(脱脂)等加工程序精制而成的高级食用植物油（执行标准 GB 2716）。

3.9 生抽

是以大豆或脱脂大豆或黑豆、小麦或面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成的调味品（执行标准 GB 2717）。

3.10 老抽

是在生抽的基础上加入焦糖，经特殊工艺制成的浓色酱油，适合增色作用（执行标准 GB 2717）。

3.11 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

3.12 旺火

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：糯米 250 克、栗子粒 200 克。

4.1.2 辅料：腊肠 100 克、玉米 100 克、青豆 50 克、冬笋 200 克、腊鸡腿 200 克、色拉油 200 克、鸡精 5 克、盐 3 克、老抽 10 克、生抽 10 克、荷叶 1 张。

4.2 要求

4.2.1 选用的糯米应新鲜。

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 2716、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 8937 、GB/T 8967 、GB 13104 、GB/T 13662 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 栗子、腊肠、腊鸡腿、冬笋、切丁，待用。

6.2 锅里放油，旺火烧致七成热，放入腊肠、腊鸡腿炒香，再放入栗子、冬笋丁、玉米、青豆，继续煸炒，然后放老抽、生抽、鸡精、盐，继续烧，烧致栗子熟透（有糯感），收汁起锅。

6.3 糯米煮成糯米饭，把烧好的栗子肉丁，放入糯米饭中，小火搅拌，烧致糯米饭颜色成酱油色。

6.4 荷叶打开正面朝上，把糯米八宝饭，放入荷叶中间，用线扎紧（用食上火蒸）。

7 制作要求

食材丰富、软糯可口、荷香渗透、独特风味。

8 装盘

7.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

7.2 盛装方法

蒸好的荷叶八宝饭，改刀成节，剥去荷叶，装盘即可上桌。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

荷叶八宝饭在色泽上呈现出浓郁的酱香和微微的深色，给人一种食欲和质感的双重享受。

9.1.2 香味

荷叶八宝饭选用新鲜荷叶包裹，蒸煮过程中荷叶的清香渗透入米饭，带来自然清新的荷叶清香：各种食材的香味相互融合，层次丰富；甜而不腻，保留了食材本身的天然甜味。

。

9.1.3 口味

荷叶八宝饭口味甜蜜，带有荷叶清香。

9.1.4 形态

荷叶八宝饭形态上呈现出独特的绿色包裹状，打开后，饭粒与各种食材混合，色彩斑斓。

9.1.5 质感

荷叶八宝饭的质感丰富多样，色香味俱佳。八宝饭以荷叶包裹，外观鲜绿，象征着健康和清新；米饭经过荷叶的包裹蒸煮后，变得松散而软润；各种食材口感丰富，既有海鲜的鲜美，又有肉类的醇厚，还有红枣、莲子的甜糯以及米饭的软糯香甜。

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

从荷叶八宝饭出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
