

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 西施舌

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

相传，西施是我国古代的绝色美女，她在浙江诸暨苎萝村长大，从小爱吃一种形似舌头的汤煮点心。后来她被选送到吴国，成为吴王夫差最宠爱的妃子。一天，吴王在王宫里摆下宴席，与西施对饮。宫女送上一道汤煮名点，西施见状，思念起家乡的点心，不觉引起伤感。吴王为了给西施消愁，便差人飞马来到苎萝村。乡亲们得知西施思念家乡，便纷纷献出雪白的糯米和粳米。几天后，糯米和粳米被送进皇宫。在西施的指点下，宫女们将洗净浸胀的糯米和粳米带水磨成米浆，再灌入布袋中压干水分，便成了水磨粉。西施把它放入汤锅，煮了一碗呈给吴王品尝。吴王看着碗里这一只只形如舌头、皎洁清香的食物，便问西施：“此物何名？”西施答：“兰花舌。”吴王品尝后大加赞赏：“没想到娘娘还有那么好的手艺，物如其人，就叫它‘西施舌’吧”。从此，西施舌便代代相传。

西施舌以糯米为原料，用水磨糯米粉做皮，内裹枣泥、百果、猪油等馅子制作的糕点，颜色如皓月，入口粉糯多馅，香甜润口，不论汤煮或油炸，都美味可口。西施舌是 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 西施舌

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 西施舌的范围、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西施舌。

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/T 1445 绵白糖
- GB 4926 食品添加剂红曲米（粉）
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 粳米

大米有粳米、籼米和糯米三个品种，粳米比较粗短，粘性较强、胀性小，质地硬而有韧性，煮后黏性油性均大，柔软可口，但蒸煮米饭出饭率比较低（执行标准 GB/T 1354）。

3.2 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）。

3.3 熟核桃肉

指坚果核桃内里的果肉，敲开核桃后可见（执行标准 GB 19300）。

3.4 金橘饼

是用金桔加糖后腌制然后风干而成的食品，具有清火解毒、生津润肺等功效（执行标准 GB 14884 ）。

3.5 糖佛手

糖佛手以胡萝卜为主要材料，造型奇巧，色泽鲜艳，香甜可口。

3.6 青梅

又称果梅、酸梅，不单能当水果零食吃，还可入菜做沙拉；也可以做成青梅干、青梅汁、青梅醋、蜜饯等加工产品。

3.7 瓜子仁

又称为瓜子儿，是指瓜子里面的果仁部分（执行标准 GB 19300）。

3.8 蜜饯红瓜

是以红瓜为主要原料，经过糖或蜂蜜腌制等工艺加工制成的食品（执行标准 14884 ）。

3.9 糖桂花

是用鲜桂花和白糖精加工而成的食品。

3.10 猪板油

是猪内脏外面成片成块的油脂，它在猪腰附近的位置，有些像网膜一样的组织，松松软软。

3.11 枣泥馅

食一种食品馅料（GB/T 21270 执行标准）。

3.12 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：粳米粉 75 克、糯米粉 175 克。

4.1.2 辅料：熟核桃肉、金橘饼、糖佛手、青梅、瓜子仁、蜜饯红瓜、糖桂花各 15 克，白糖板油 100 克，枣泥馅 200 克。

4.2 要求

4.2.1 选用的食材应新鲜。

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/T 1354、GB/T 1445、GB 4926、GB/T 8937、GB 10146、GB 14884、GB 19300 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 核桃肉、金橘饼、糖佛手、青梅、瓜仁、红瓜均切成细粒，加入糖桂花，拌成果料。

6.2 将粳米粉、糯米粉掺入温水和成团，摘成 20 个剂子，每个剂子捏成酒盅形，裹入枣泥馅(10 克)、糖板油丁(5 克)、果料(5 克)，收口包合，然后左手托住粉团，右手拇指和食指捏成舌状生坯(也可在舌尖上点红色)。

6.3 炒锅置中火上烧热，锅内水煮沸后，放入西施舌生坯，用勺轻轻转动水面以免粘底，待沸腾后加入冷水，反复多次，煮约 5 分钟即熟。

6.4 将西施舌捞起装入小碗，每碗装 2 只加入原汤水，撒上糖桂花即成。

7 制作要求

形状如舌头，颜色如皓月，入口粉糯多馅，咸中带鲜，清香甜润。

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 将煮好的西施舌连汤盛入碗中。

8.2.2 糖桂花撒在西施舌上，作为装点。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

西施舌的色泽如皓月。

9.1.2 香味

西施舌融合了米香和核桃肉、青梅、金橘脯、瓜子仁克等多钟食材的精华，散发出浓郁的香气。

9.1.3 口味

西施舌的主要食材经过精心挑选和处理，鲜美滑嫩、清甜爽口、入口即化；其汤汁清甜而不腻，与食材的鲜美相得益彰。

9.1.4 形态

西施舌的形状呈现出独特的舌形。

9.1.5 质感

西施舌外皮软糯、馅料丰富，整体香甜可口。

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

从西施舌可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
