团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 宁波汤圆

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，汤圆起源于宋朝。当时的明州（现浙江宁波市）兴起了一种新奇食品，这种食品用黑芝麻、猪脂肪油、少许白砂糖做馅，外面用糯米粉搓成球，煮熟后吃起来香甜可口，饶有风趣。这种食品最初被称为“浮圆子”，因为在水中煮时沉浮飘动而得名。

后来，这种食品逐渐演变成了我们今天所知的汤圆，并在元宵节成为必备的美食，象征着合家团圆美满。汤圆在中国的传统节日中占据着重要的位置，不仅因其美味，更因为它寄托了人们对美好生活的向往和期盼。随着时间的推移，汤圆的做法和口味也逐渐丰富多样，成为了中国传统文化中不可或缺的一部分。杭州宁波汤圆是 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 宁波汤圆

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 宁波汤圆的范围、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宁波汤圆。

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 1445 绵白糖

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 11761 芝麻

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉

3 术语和定义

3.1 水磨白糯米粉

是以白糯米为原料制作而成的糯米粉。(执行标准 LS/T 3240)。

3.2 糖桂花

是用新鲜桂花和白砂糖精加工而成,广泛用于汤圆、稀饭(粥)、月饼、麻饼、糕点、蜜饯、甜羹等传统小吃糕饼和点心的辅助原料,色美味香。

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。

3.3 小火

火焰摇晃有起落,火焰呈蓝橘色,火力小,热量不大。

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：水磨糯米粉 100 克、黑芝麻 90 克。

4.1.2 辅料：白糖 80 克、糖桂花 10 克、猪板油 30 克。

4.2 要求

4.2.1 选用优质糯米。

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 1445、GB 10146、GB/T 11761、LS/T 3240 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 黑芝麻洗净倒入锅中，先用旺火炒干，然后用小火缓炒至熟，冷却后碾成粉，用筛筛细(约取 80 克)。

6.2 将猪板油剥去皮膜，斩成细茸，放入碗中，加入白糖、芝麻粉拌匀擦透，搓成馅心 12 个。将糯米粉加入温水揉透，摘成 12 个剂子，每个剂子担成酒形，裹入馅心 15 克，收口，搓圆成汤团。

6.3 锅置中火上，加水至八成满，待水沸放入汤团，用勺轻轻推动，以免粘底，待汤沸起，分次掺入少量冷水或调小火力，以免汤团皮破漏馅和外熟里不熟，约煮 8 分钟。

6.4 汤团浮起、馅心完全熟透后起锅装碗，碗内加些汤水，撒上糖桂花即成。

7 制作要求

具有香、甜、鲜、滑、糯的特点，咬开皮子，油香四溢，糯而不粘，鲜爽可口。

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 将煮熟的汤圆和汤装入碗中。

8.2.2 加入白糖，撒上糖桂花。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

外表清爽洁白内心乌黑。

9.1.2 香味

浓郁的芝麻香、糯米的清香、猪油的脂香三香融合。

9.1.3 口味

宁波汤圆的口味具有香、甜、鲜、滑、糯的特点。

9.1.4 形态

宁波汤圆的外观呈圆形。

9.1.5 质感

宁波汤圆的质感主要体现在汤圆的外皮薄而滑，轻轻一咬，饱满的馅料便溢出；糯米制成的外皮煮熟后呈现出半透明的白色，口感糯而不粘；馅料多为黑芝麻、白糖与猪油的完美结合，香甜可口，细腻滑润，与糯米皮相互融合，形成独特的软糯口感。

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

从宁波汤圆出锅可食用起，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。