

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 酒酿三圆

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

酒酿三圆是一道杭州传统风味小吃，其名称背后的典故与中国古代的科举考试制度紧密相关。这道小吃色彩绚丽、酒酿甜糯、圆子柔滑可口。“三元”一词，源自中国古代的科举考试制度，特指解元、会元、状元的合称。解元是在乡试中取得第一名的考生，会元则是在会试中获得第一名的考生，而状元则是在殿试中获得第一名的考生。这三个称号合称为“三元”，意味着在三级科举考试中均获得第一名，即“连中三元”。

酒酿三元的命名，正是取其音形寓意，祝愿顾客“连中三元”、甜甜蜜蜜、步步高升。酒酿三圆在外观上呈现出红、绿、白三种颜色，这主要得益于制作过程中加入的多种天然食材，使得成品色彩斑斓；酒酿甜糯，圆子柔滑可口，酒香与糯米的香甜完美融合，圆子的柔滑与酒酿的醇厚相得益彰。酒酿三元是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 酒酿三圆

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 酒酿三圆的范围、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酒酿三圆。

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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 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 酒酿

是一种由蒸熟的江米（糯米）拌上酒酵（一种特殊的微生物酵母）发酵而成的甜米酒。在我国全国各地称呼不同，又叫醪糟、酒娘、米酒、甜酒、甜米酒、糯米酒、江米酒、酒糟等（执行标准 GB 2758）。

3.3 蜜枣

是一种用鲜枣加工而成的蜜饯，属于干果类（执行标准 GB 14884）。

3.4 核桃肉

坚果核桃的果肉，将核桃敲开以后，里面存在的果肉，也被称为核桃仁（执行标准 GB 19300）。

3.5 金橘脯

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）。

3.6 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 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 GB 14884）。

3.8 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。

3.9 红曲

是一种具有悠久历史和广泛应用的传统中药材和食品添加剂（执行标准 GB 4926）。

3.10 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：糯米粉 750 克，湿淀粉 300 克，酒酿 1000 克。

4.1.2 辅料：蜜枣 25 克、核桃肉 50 克、金橘脯 25 克、青梅 50 克、芝麻 100 克、蜜饯红瓜 25 克、糖桂花 25 克、红枣 400 克、青菜汁 100 克、白糖 1000 克、熟猪油 250 克、红曲 50 克。

4.2 要求

4.2.1 选用糯米要新鲜。

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 1445、GB 2758、GB 4926、GB/T 8937、GB 14884、GB 19300、GB 31637、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 糯米粉留出 100 克和馅用，其余分成 3 份，其中 2 份分加入红曲和青菜汁。

6.2 将各种果料切成细末加入白糖和熟猪油，拌成百果馅。芝麻炒熟，用擀面棒压碎，加入白糖和熟猪油拌成芝麻馅。

6.3 将红枣烧熟，去皮、核，加入白糖和熟猪油，炒制成枣泥馅。

6.4 将制好的三种馅分别切成馅心 100 个，拌上干粉，用手搓圆。

6.5 3 份糯米粉按色分 3 次操作，每次将干粉 1 份放入盘中，将馅心平摊在漏勺内迅速入沸水一擦，即倒入盆内的干粉上，用手转动盆，使馅心在干粉上面滚动，沾上干粉，再放进漏勺下沸水一擦，迅速倒入盆中，再次转动盆。如此连续操作 3 次，逐步沾粉形成圆子。3 种颜色按上述方法分别操作，制成三色圆子。

6.6 锅置中火上，放水 2500 克，待水烧沸，用小漏勺推动水旋转，下入三色圆子，继续推动水，待圆子浮起时撇去水面泡沫，使水微沸，将圆子煮熟。

6.7 另用炒锅 1 只，放入开水 2500 克，加入白糖 600 克，水沸后下湿淀粉勾芡，再下酒酿，待微沸，分盛入 10 只碗内，同时将已起锅的三色圆子平分在每碗的芡汁上。

7 制作要求

色彩绚丽、酒酿甜糯、圆子柔滑。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用汤碗，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 将三种颜色的圆子交错摆放，形成鲜明的色彩对比，增加视觉吸引力。

8.2.2 可以尝试将酒酿三圆摆放成特定的形状或图案，如花朵、心形等，以增加趣味性。

8.2.3 可以加入一些点食材装饰，以提升整体美感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

酒酿三圆在外观上呈现出红、绿、白的色彩，这主要得益于制作过程中加入的多种天然食材，使得成品色彩斑斓，令人赏心悦目。

9.1.2 香味

酒酿三圆独特的香味主要来源于酒酿和圆子的完美结合，酒酿的甜香与圆子的糯米香相互交融，形成了一种令人陶醉的香味。

9.1.3 口味

酒酿三圆口味：酒香浓郁、圆子软糯、汤汁清甜、搭配丰富。

9.1.4 形态

酒酿三圆主要由三种不同颜色的圆子组成，这些圆子是球形，小巧可爱；圆子的颜色来源于不同的天然食材使得酒酿三圆在色彩上呈现出丰富的层次感；圆子与酒酿相结合时，不仅形态美观，而且口感丰富，甜糯的酒酿与柔滑的圆子相得益彰。

9.1.5 质感

酒酿三圆色彩绚丽；酒酿部分甜糯，带有浓郁的酒香，为这道小吃增添了独特的风味；圆子柔滑可口，口感丰富，与酒酿的甜糯相互映衬，使得整体口感层次分明。

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

从酒酿三圆可食用起，时间以不超过 15min 为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
