

团 体 标 准

T/ZXCY 002—2024

杭帮菜 椒盐乳鸽

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

在过去，杭州菜中就有香酥鸡、香酥鸭等菜肴。如今，人们对菜肴的选料越来越精致，椒盐乳鸽应运而生。

乳鸽肉的蛋白质含量高，消化率也高，而脂肪含量较低，在兽禽动物肉食中最宜人类食用。我国中医认为，鸽肉性平，味甘咸，具有补气虚、益精血、暖腰膝、利小便等作用。

椒盐乳鸽传承了杭帮菜注重原汁原味、口感鲜嫩的特点，同时融合了椒盐的鲜香开胃，展现了杭帮菜在口味和烹饪技艺上的不断创新与发展。椒盐乳鸽口感咸鲜，香、酥、脆，色香味俱全。乳鸽经过油炸香酥可口，肉质鲜嫩，营养丰富，椒盐鲜香开胃，是一道下酒的好菜。此菜是 2000 年杭州市人民政府认定的 48 道杭州名菜之一。

为弘扬杭州美食文化，加强对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《新杭州名菜》等书籍资料，编写了 2000 年杭州市人民政府认定 48 道杭州名菜中的 43 道杭州名菜团体标准（其中 5 道杭州名菜的食材现被列为禁用食材），对规范杭帮菜经典名菜名点的制作，维护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。

杭帮菜 椒盐乳鸽

1 范围

本文件规定了杭帮菜 椒盐乳鸽的范围、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杭帮菜系列的椒盐乳鸽。

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 317 白砂糖

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/T 13662 黄酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 乳鸽

是指出壳到离巢出售或留种前一月龄内的雏鸽。

3.2 椒盐

是一种调味料,它通常是将花椒炸酥,碾碎成粉,搀在细盐之中制成(执行标准 GB/T 15691)。

3.3 绍酒

是一种黄酒,属于黄酒中的极品,产于绍兴,历史悠久(执行标准 GB/T 13662)。

3.6 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：乳鸽 2 只，重约 800 克。

4.1.2 配料：葱 5 克、姜末 5 克。

4.1.3 调料：椒盐 4 克、绍酒 4 克、精盐 4 克、味精 2.5 克、酱油 8 克、白砂糖 8 克、熟猪油 40 克、干红椒 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜乳鸽。

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 317、GB/T 5461、GB/T 8937、GB/T 8967、GB/T 13662、GB/T 15691 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 乳鸽洗净，切件，加绍酒、精盐等调料腌渍数分钟。

6.2 将渍好的乳鸽捞出沥干，下入五成热的油锅炸至金黄色捞出。

6.3 锅内留油少许，放入椒盐、姜末、蒜泥、小葱、干红椒，放入乳鸽，稍加煸炒即可装盘。

7 制作要求

椒红葱白、乳鸽金黄、色泽艳丽、香辣鲜嫩。

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 将乳鸽块装入盘中。

8.2.2 将小葱、干红椒撒在上面，加以装饰。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

椒盐乳鸽的色泽金黄。

9.1.2 香味

乳鸽的肉香味和椒盐味相融合，形成了独特的香味。

9.1.3 口味

乳鸽的口感咸鲜，香、酥、脆俱全。乳鸽肉质特别鲜嫩，经过炸制后，口感更加香酥；乳鸽炸好后，配上一小碟椒盐，椒盐的香味与乳鸽的鲜嫩完美结合，使得整道菜味道鲜香开胃。

9.1.4 形态

椒盐乳鸽的形态表现为外焦里嫩，色泽金黄，香气四溢。

9.1.5 质感

乳鸽经过油炸或煎焗后，外皮变得金黄酥脆，外皮香脆；内部的肉质则保持鲜嫩多汁；椒盐的加入为乳鸽增添了一份独特的魅力，使其味道更加浓郁。

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

从菜品可食用起，时间以不超过 15min 为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
