

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 蒜香蛭鳝

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

蒜香蛭鳢是一道结合了海涂美味蛭子和淡水中的美味黄鳢的创新菜肴。这道菜的历史虽然不长，但通过不断的创新和改良，已经成为了一道富有创造力和想象力的名菜。在制作过程中，蒜香的加入不仅去除了食材的腥味，还赋予了菜肴独特的香味。

蒜香蛭鳢的制作过程包括将黄鳢丝和蛭子肉分别进行烹饪，然后将两者摆放在一起，最后淋上调制的酱汁和烧热的麻油。这道菜的特点在于蒜香扑鼻、鳢丝与蛭肉滑嫩爽口。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 蒜香蛭鳝

1 范围

本文件规定了杭帮菜 蒜香蛭鳝的范围、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蒜香蛭鳝。

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

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 蛭子

蛭子为海产贝类。软体动物,介壳两扇,形状狭而长,外面蛋黄色,里面白色,生活在近岸的海水里,也可人工养殖,肉味鲜美。

3.2 黄鳝

俗称鳝鱼,是一种鱼,身体像蛇,但没有鳞,肤色有青、黄两种,大的有二、三尺长。

3.3 胡椒粉

是一种常见的调味品，也是一种珍贵的药材。它主要由胡椒树的果实碾压而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉两种（执行标准 GB/T 15691）。

3.4 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 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：蛭子肉 200 克、黄鳝丝 200 克。

4.1.2 配料：红椒丝 10 克、葱丝 10 克、生姜 20 克、大蒜茸 10 克、高汤 300 克。

4.1.3 调料：胡椒粉 2 克、味精 2 克、酱油 5 克、芝麻油 5 克、绍酒 5 克、白糖 2 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活蛭子、黄鳝，美极酱油。

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 2717、GB/T 8233、GB/T 8967、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 黄鳝用沸水氽熟，去骨，划成鳝丝，待用。

6.2 蛭肉用沸水氽熟，去壳，去筋，待用。

6.3 鳝丝、蛭子肉放入高汤用小火煨烧入味，出锅。

6.4 鳝丝堆放盘中、蛭肉在上整齐围放四周。

6.5 用酱油、胡椒粉、味精调汁，烧沸浇在鳝丝、蛭肉上。

6.6 再放上蒜茸、红椒丝、葱丝，将芝麻油烧热，浇上“起响油”即成。

7 制作要求

蒜香扑鼻，滑嫩爽口。

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 鳝丝堆放盘中。

8.2.2 蛭肉在上整齐围放四周。

8.2.3 浇上汤汁。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

蛭子和鳝鱼色泽金黄、配菜增色。

9.1.2 香味

蒜香蛭鳝的香味主要来源于大蒜的独特蒜香，这种香气在烹饪过程中与鳝鱼和蛭子的鲜美相结合，形成了一种独特的美味体验。。

9.1.3 口味

菜肴保留了蛭子和鳝鱼的鲜美，鲜美滑嫩，蒜香浓郁。

9.1.4 形态

蛭肉形态完整、黄鳝丝切段。

9.1.5 质感

质感鲜美，蒜香浓郁，鳝线、蛭子滑嫩爽口。

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/T 23498、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。
