

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 明珠香芋饼

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

明珠香芋饼是杭州地区的特色传统名点之一，具有洁白如玉的芋饼和金黄鲜亮的咸蛋黄，外观宛如嵌入颗颗明珠，光彩悦目，不仅外表美观，口感也非常香嫩，让人回味无穷。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 明珠香芋饼

1 范围

本文件规定了杭帮菜 明珠香芋饼的范围、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明珠香芋饼。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

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

3 术语和定义

3.1 香芋

香芋是豆科土圞儿属多年生缠绕草本植物，一般作为一年生栽培。

3.2 虾茸

是一种常见的食材，主要由虾仁制作而成。

3.3 鱼茸

是以鱼肉为主料制作的菜品原料，它是将鱼肉经过处理，制成细腻的茸状物质。

3.4 松仁

是指松树种子里面的果仁，通常是可以食用的（执行标准 GB 19300）。

3.5 色拉油

是一种经过加工以后的食用油，是把植物油经过多种工艺，进行脱胶、脱脂、脱色等处理之后，从而得到的高级植物油（执行标准 GB 2716）。

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：香芋 100 克。

4.1.2 配料：虾茸 50 克、鱼茸 50 克、咸蛋黄 50 克、松仁 30 克、芹菜茎 20 克、湿淀粉 20 克、色拉油 25 克。

4.1.3 调料：精盐 2 克、味精 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活大河虾。

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 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 19300、GB 31637、GB 3163 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：宜采用煎锅。

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 香芋蒸熟压制成泥。

6.2 将虾茸、鱼茸、香芋泥放入盛器，加精盐、味精、淀粉搅拌均匀，用手挤成 10 个丸子，中间嵌入咸蛋黄，四周放松仁。

6.3 锅置旺火上烧热，将做好的生坯放入煎锅煎熟，出锅装入盘中，芋饼底部垫以焯熟调味的芹菜茎即成。

7 制作要求

芋饼洁白、咸蛋金黄、光彩悦目、口感香嫩。

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 底部垫以焯熟调味的芹菜茎。

8.2.2 将香芋饼装盘，放在芹菜茎上面。

8.2.3 可以添加一些食品装饰，以增加风味和色彩。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

芋饼洁白，咸蛋金黄。

9.1.2 香味

香芋带有天然的香糯口感，为明珠香芋饼奠定了基础的香味；芋饼中嵌入的咸蛋黄，金黄诱人，不仅增添了色彩，还带来了浓郁的咸鲜味，与香芋的甜味相得益彰；丰富配料释放出各自的香气，与香芋和咸蛋黄的味道相互融合，形成了明珠香芋饼层次丰富的香味。

9.1.3 口味

明珠香芋饼的口感香嫩，芋泥的绵密与咸蛋黄的油润相结合，带来丰富的味觉体验；明珠香芋饼的口味咸甜适中，既不过分甜腻，也不显得过于咸重，恰到好处地满足了食客的口味需求。

9.1.4 形态

明珠香芋饼外表呈现出洁白如玉的色泽，给人一种清新脱俗的感觉；圆润饱满的形状，宛如一颗颗明珠；香芋饼的内部结构层次分明，香芋泥与鲜虾、鱼肉等食材包裹在一起，形成丰富的口感体验；在香芋饼的表皮上，撒上一些松仁或其他坚果碎，增加其视觉美感，使其更加诱人。

9.1.5 质感

明珠香芋饼的外皮呈现出酥脆的口感，这种酥脆的外皮不仅增加了食用的层次感，还使得更加易于咀嚼和消化；明珠香芋饼的内馅十分软糯；明珠香芋饼将酥脆与软糯完美结合，形成了独特的口感体验。

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。
