

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 莲子焖鲍鱼

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

鲍鱼，被誉为海洋中的珍品，因其独特的口感和丰富的营养价值而备受推崇。鲍鱼的营养价值极为丰富，富含球蛋白和二十种氨基酸等。中医认为鲍鱼性平，味辛，具有滋阴补阳、止渴通淋的功效。鲍鱼的肉质细嫩，味道鲜美，含有丰富的蛋白质、肝糖、脂肪以及多种维生素和微量元素。鲍鱼是传统的名贵食材，位居四大海味（鲍鱼、海参、鱼翅、鱼肚）之首。在中国古代，只有非官则富的皇宫贵族才能品尝鲍鱼。现如今，鲍鱼依然是高端餐饮的重要食材，经常出现在国宴和大型宴会中。

莲子是一种营养丰富且有药用价值的食品，莲子的营养成分很丰富，富含蛋白质、多种维生素和矿物质以及微量元素，尤其是良好的钙源和磷源。

鲍鱼口感柔软，味道鲜，莲子煮熟之后味道清香，口感软糯，二者搭配减少鲍鱼腥味，莲白菜翠，色泽清雅，鲍鱼香鲜柔糯，老少皆宜。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 莲子焖鲍鱼

1 范围

本文件规定了杭帮菜 莲子焖鲍鱼的范围、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莲子焖鲍鱼。

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 2730 腌腊肉制品卫生标准

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/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

NY/T1504 莲子

3 术语和定义

3.1 鲍鱼

是指一种原始的海洋贝类，属于单壳软体动物，其只有半面外壳，壳坚厚、扁而宽。

3.2 子排

仔排就是小排骨，即胸肋骨，包括猪、牛、羊等动物的胸肋骨的总称。

3.3 火腿

是省金华市特产，其色泽鲜艳、红白分明、瘦肉香咸带甜、肥肉香而不腻，内含丰富的蛋白质和脂肪、多种维生素及矿物质（执行标准 GB 2730）。

3.4 通心莲

是一种特殊的莲子产品，它是通过特定加工过程制得的。具体来说，通心白莲是指莲子去壳去嫩皮，再去莲心，然后经过干燥而成的食物（执行标准 NY/T1504 ）。

3.5 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：水发极品鲍鱼 300 克、子排 450 克。

4.1.2 配料：老母鸡 20 克、蹄子 20 克、火腿 20 克通心莲 80 克、菜心 50 克、葱 15 克、姜 5 克。

4.1.3 调料：精盐 3 克、味精 3 克、绍酒 10 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活鲍鱼。

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 2730、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 13662、NY/T1504 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：宜采用砂锅。

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 取一只砂锅铺上竹垫。

6.2 依次将子排、鲍鱼、鸡胸肉、猪蹄子、火腿和通心莲放入砂锅中。

6.3 再加入适量的绍酒、葱、姜和水。

6.4 将砂锅用小火焖烧 30 小时以上。

6.5 将菜心焯水后加入适量的盐和味精调味，将焯水好的菜心呈放射形围边。

6.6 待鲍鱼炖煮好后，将其取出盛入盘中。

6.7 将莲子围放在鲍鱼的四周。

6.8 用少许原汁调好味，浇在鲍鱼上，即可。

7 制作要求

莲白菜翠、色泽清雅、鲍鱼香鲜柔糯。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 将烹饪好的鲍鱼放在盘子中间，作为视觉焦点。

8.2.2 将莲子整齐地摆放在鲍鱼周围，形成环绕效果，增添色彩与层次感。

8.2.3 用鲍鱼汁勾芡后，均匀地浇在鲍鱼和莲子上，增加光泽与风味。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

莲子焖鲍鱼的色泽温润而丰富，既有莲子的柔和光泽，又有鲍鱼的洁白与诱人色泽。

9.1.2 香味

新鲜的鲍鱼搭配清香的莲子，鲍鱼的鲜美与莲子的清甜相互融合；通过精心的烹饪工艺，调料的搭配，进一步提升了菜肴的香气和口感。

9.1.3 口味

莲子的清香与鲍鱼的香鲜相互融合，使得整道菜品口感丰富而和谐。

9.1.4 形态

鲍鱼保留其完整的形状，在焖煮过程中，鲍鱼会吸收调味，变得鲜嫩多汁，其色泽也会更加诱人；莲子在焖煮后会变得软糯，莲子围放在鲍鱼的四周，菜心呈放射形围边。

9.1.5 质感

莲子焖鲍鱼质感主要体现在莲子的糯软与鲍鱼的香鲜柔糯上，整体给人清雅而丰富的口感体验。

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。
