团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 竹叶仔排

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

竹叶仔排的名称来源于其独特的烹饪方式，即使用竹叶包裹排骨进行烹饪，这种做法不仅保留了排骨的鲜美，还赋予了菜肴一种独特的清香。竹叶中含有大量的黄酮类化合物、生物活性多糖及其他有效成分，还使得排骨更加鲜嫩多汁，这种烹饪方法不仅增加了菜肴的风味，也是杭州美食中的一道佳肴。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 竹叶仔排

1 范围

本文件规定了杭帮菜竹叶仔排的范围、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竹叶仔排。

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 1354 大米

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 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 13662 黄酒

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 仔排

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。

3.2 糯米

是糯稻脱壳的米,在中国南方称为糯米,而北方则多称为江米。糯米是制造黏性小吃,如粽子、八宝粥、年糕等甜品的的主要原料,适合做粽子、酒酿、汤圆、米饭等(执行标准 GB/T 1354)。

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)。

3.4 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：仔排 400 克，糯米 200 克。

4.1.2 配料：葱段 5 克、鲜竹叶 10 张、麻 10 根。

4.1.3 调料：酱油 20 克、绍酒 5 克、白糖 5 克、味精 5 克、排骨酱 20 克、海鲜酱 30 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活新鲜仔排。

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 1354、GB/T 1445、GB 2717、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：宜采用蒸锅。

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 仔排改刀切成长 6 厘米、宽 2 厘米的条，用酱油略渍。

6.2 入油锅稍炸，加葱段、绍酒、酱油、味精烹调入味。

6.3 鲜竹叶洗净，放入糯米、仔排，卷拢包扎后，上笼蒸熟。

6.4 装入特制的“竹排”盛器上即成。

7 制作要求

造型别致，仔排清鲜可口，香糯味美。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用特制的“竹排”，洗净消毒。

8.2 盛装方法

将竹叶包裹呈长条形的仔排，整齐摆放特制的“竹排”。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

竹叶仔排在色泽上表现为鲜亮、自然，既体现出浙菜对色彩和谐的追求，又融入了竹叶菜的清新绿嫩特点，使得整道菜品在视觉上给人以愉悦的感受。

9.1.2 香味

猪仔排的肉质鲜嫩，笋干则带有独特的鲜美口感，两者结合，为菜品奠定了丰富的味道基础；竹叶为仔排增添了一抹清新的香气；调料的巧妙搭配，进一步提升了竹叶仔排的香味层次。

9.1.3 口味

竹叶仔排的口味是酸甜可口，外酥内嫩，软糯可口。

9.1.4 形态

竹叶仔排呈现出一种独特的形态，排骨段被竹叶紧紧包裹，形状规整，外观诱人。

9.1.5 质感

竹叶仔排的外皮酥脆，咬上一口，可以感受到表皮的香脆口感，而内里则是嫩滑的肉质，汁水丰富，口感鲜美；在烹饪过程中融入了竹叶的清香，使得仔排不仅具有肉质的鲜美，还带有竹叶的清新香气。

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。