

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 浪花天香鱼

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

浪花天香鱼，也被称为浪花浪花东星斑，是一道以东星斑鱼为主要食材是的杭州菜肴。浪花指的是一种切鱼的刀法，浪花的造型比喻钱江的浪花，而这道菜的主要调料虾油虾油露，更是浙菜中的一种独特风味，许多风味独特广受欢迎的菜肴都是以虾油虾油露为主要调料的。因为味道美似天香，所以这道鱼肉洁白而又入味的菜肴就取名为“浪花天香鱼”，着力体现的是杭州菜肴的风格。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 浪花天香鱼

1 范围

本文件规定了杭帮菜浪花天香鱼的范围、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浪花天香鱼。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 10371 食品添加剂 鸡精

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

SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

3.1 浪花

指的是一种特殊的切鱼刀法,这种刀法使得鱼肉呈现出类似浪花的造型,增加了菜品的视觉美感。

3.2 天香鱼

天香鱼又叫浪花东星斑,是鲈形目鮨科鳃棘鲈属暖水性海洋珊瑚礁鱼类。

3.3 对虾

又称中国对虾、斑节虾、竹节虾、五色虾等。

3.4 红樱桃番茄

也称为圣女果，是一年生草本植物，属于茄科蕃茄属的一种。

3.5 虾油露

是一种有特殊香气、滋味鲜美的调味品（执行标准 GB 10133）。

3.6 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 ）。

3.7 玫瑰酒

玫瑰酒是以玫瑰花为原料酿制而成的酒（执行标准 GB 2757）。

3.8 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：东星斑 1 条，重约 1000 克；对虾 10 只，重约 300 克。

4.1.2 配料：红樱桃番茄 6 个、黄瓜头 4 个、京葱 30 克，红尖椒、红椒末、蒜末、姜末各 10 克。

4.1.3 调料：虾油露 15 克、鸡精 2 克、精盐 8 克、味精 2 克、色拉油 15 克、玫瑰酒 10 克。

4.2 要求

4.2.1 宜选用活东星斑和对虾、舟山虾油露。

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 2757、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 10133、GB 10371、SB/T 10371 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 将鱼剖洗净，切下鱼头、鱼尾； 鱼身两面制“M”形浪花刀，各 10 刀，鱼肉与骨分离，鱼肚后切至龙骨，使鱼身呈侧立形，待用。

6.2 将大虾去壳，去皮，去沙线，背筋批两刀，洗净，用绍酒、精盐、生粉等上浆，备用。

6.3 京葱青、白分开，切丝，青尖椒切圈，将京葱穿入尖椒圈内，两头相等，泡水后成葱结花，白色 3 只，青色 2 只。将番茄、黄瓜切成桃形。

6.4 锅置旺火上烧热，下色拉油，油温四成热时，放入鱼头、鱼身，离火“养”2 分钟，再放入鱼尾，经 4-5 分钟成熟，起锅，按整鱼形装入盘中。虾球入油锅滑熟后，放在鱼的两边。

6.5 锅中加入清汤，放鸡精、味精、红椒末、蒜末、姜末，沸起勾芡，锅离火，加入虾油露、玫瑰酒，淋在鱼身和虾球上，鱼背上放葱结花，番茄、黄瓜制的装饰桃放盘的两侧即成。

7 制作要求

形似钱江浪花，味蕴馥郁天香。

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 整鱼形装入盘中。

8.2.2 虾球入放在鱼的两边。

8.2.3 番茄、黄瓜制的装饰桃放盘的两侧。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽洁白。

9.1.2 香味

新鲜的东星斑鱼肉本身的鲜美是构成这道菜肴香味的重要组成部分；调料虾油露为菜肴增添了浓郁的鲜香；多种香料的加入使得菜肴香气四溢，层次丰富。

9.1.3 口味

咸鲜口味。

9.1.4 形态

鱼形完整、色泽洁白、造型浪花、汤汁浓稠。

9.1.5 质感

东星斑鱼肉质清香无腥味，细嫩鲜美，经过烹饪后，鱼肉洁白且入味，口感鲜美；独特的切鱼刀法，增加了菜品的视觉美感。

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。
