

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 香包拉蛋卷

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

蛋卷的发明不是为了美味，而是为了填饱肚子。在旧时代，穷苦人家为了填肚子，将鸡蛋和野菜、草根和在一起煮，由于鸡蛋不常有，就将煮好的混合物烘干、卷成形留着慢慢吃，这形成了蛋卷的始祖。

“香包拉蛋卷”这个名字听起来就富有诗意和想象力，其中“香包”指的是包裹在蛋卷内部的馅料所散发的香气，而“拉”则是指制作过程中将蛋皮包裹馅料并卷起的动作。“香包拉蛋卷”融合了杭州菜的特色，以独特的口感和香气赢得了人们的喜爱。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 香包拉蛋卷

1 范围

本文件规定了杭帮菜 香包拉蛋卷的范围、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香包拉蛋卷。

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 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 牛柳

牛柳指的是牛的里脊肉,是一种十分美味的食材。

3.2 香菜

也称芫荽、盐荽、胡荽等,是一种有特殊香气的植物,是春夏秋三季都有生长的蔬菜。

3.3 芦笋

是一种多年生的草本植物,属于天门冬科天门冬属,是一种营养丰富的蔬菜。

3.4 黑椒酱

是以黑胡椒为主要原料制成的一种酱料（执行标准 GB/T 15691）。

3.5 嫩肉粉

又被称为松肉粉，是一种能使动物性原料（如肉类）软嫩滑润，同时又不损伤肌纤维弹性的佐助料，是一种调味料（执行标准 GB 31644）。

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 旺火

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：鸡蛋 3 只、牛柳 150 克。

4.1.2 配料：香菜 30 克、芦笋 75 克、嫩肉粉 15 克。

4.1.3 调料：黑椒酱 10 克、色拉油 15 克、白糖 5 克、淀粉 20 克、精盐 3 克、味精 2 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜鸡蛋、新鲜牛柳。

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 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 15691、GB 31637、GB 31644 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 将鸡蛋打散，加入淀粉搅匀，制成蛋皮。

6.2 牛柳切成丝，加入精盐、味精、嫩肉粉、淀粉腌渍上浆。

6.3 炒锅置旺火上烧热，锅内放油，火烧至五成热时，放入牛柳丝滑熟，捞出沥去油。

6.4 原锅留油少许，加入黑椒酱、白糖、味精、清汤及牛柳丝，沸起勾芡，出锅候冷。

6.5 将冷却的牛柳丝放入蛋皮内，包成长约 8 厘米的蛋卷，最后把蛋卷放入不粘锅，用色拉油煎至两面金黄，出锅装入用焯熟的芦笋垫底的盘内，加以点缀即成。

7 制作要求

色泽金黄，外香脆，内鲜嫩。

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

芦笋垫底，蛋卷放在芦笋之上。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

蛋卷金黄色、芦笋绿色，色泽分明。

9.1.2 香味

肉香、菜香、酱香，香味丰富。

9.1.3 口味

色泽金黄、外香脆内鲜嫩、口感层次丰富、味道酥脆香甜。

9.1.4 形态

色泽金黄，外酥脆，内鲜滑。

9.1.5 质感

香酥蛋卷的质感非常独特，既具有酥脆的口感，又保留了鲜嫩的肉质和香甜的蛋味。

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。
