

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 白玉遮双黄

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

白玉遮双黄是杭州菜肴中的一个特色品种，其典故源于对传统鱼圆的创新。这道菜肴不仅保持了杭州鱼圆的原有特色，还在菜肴的配伍上进行了创新，加入了咸蛋黄和海派菜肴中的膏蟹黄，使得色彩搭配鲜艳悦目，口味也具备了更加广泛的适应性。这种创新不仅让白玉遮双黄成为了杭州美食中的一道亮点，也展现了杭州菜肴在保持传统的基础上，不断追求创新和发展的一面。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 白玉遮双黄

1 范围

本文件规定了杭帮菜 白玉遮双黄的范围、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白玉遮双黄。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

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 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 膏蟹

膏蟹是一种食用蟹，以其多膏而得名。

3.2 鱼茸

鱼茸是一种以鱼肉为主料制作的菜品，其历史可以追溯到清朝，袁枚在其著作《随园食单》中记录了鱼圆的制作方法。

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 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：膏蟹 1 只 200 克、鱼茸 20 克、咸蛋黄 20 克、蛋清 30 克。

4.1.2 配料：姜 5 克、湿淀粉 20 克。

4.1.3 调料：绍酒 10 克、盐 5 克、味精 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜膏蟹、鱼茸。

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 5461、GB/T 8967、GB/T 13662、GB 31637 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 鱼茸加水、盐、蛋清、味精、姜汁搅打上劲至起小泡。

6.2 膏蟹蒸熟后，剔取蟹粉，加姜、酒、味精炒出香味，冷却后拌入咸蛋黄，制成小圆球。

6.3 将搅打好的鱼茸挤成鱼圆，嵌入蟹黄球。

6.4 炒锅置小火上烧热，入冷水锅慢慢加热“养”成熟，捞出装盘。

6.4 锅内留原汤少许，加盐、味精，湿淀粉勾薄芡淋在鱼圆上即可。

7 制作要求

鱼圆洁白细嫩，口味鲜美滑润。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用黑色平盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 鱼圆均匀装入盘中。

8.2.2 汤汁浇在鱼圆上。

8.2.3 可在盘中摆放一些装饰食材，增加菜品的美观度。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

鱼圆色如白玉，蛋黄和膏蟹黄色彩鲜艳。

9.1.2 香味

鱼圆、膏蟹黄的鲜香和咸蛋黄的鲜香相互融合，鲜香四溢。

9.1.3 口味

咸蛋黄的沙绵与膏蟹黄的鲜美，与鱼圆的清鲜相互融合。

9.1.4 形态

形似雪团，洁白细嫩。

9.1.5 质感

鱼圆其质感细嫩滑爽，形似雪团，色如白玉，入口即化；咸蛋黄的沙绵与膏蟹黄的鲜美，与鱼圆的清鲜相互融合。

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。
