

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 杭帮菜 白沙红蟹

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

白沙红蟹是浙江杭州的传统名菜，属于浙菜系杭州菜。这道菜以红膏蟹为主料，使用炒盐来堆埋膏蟹而制成，具有口感脆香、蟹肉鲜嫩的特点。红白相宜，犹如蟹在白沙中漫步，因此得名“白沙红蟹”。这道菜的创意来源于将炸过的膏蟹块埋入白色的炒盐里，形成红白相间的美观色彩，同时保持了蟹肉的鲜嫩和炒盐的脆香，使得这道菜不仅在视觉上吸引人，而且在口感上也独具风味。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 白沙红蟹

## 1 范围

本文件规定了杭帮菜 白沙红蟹的范围、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沙红蟹。

## 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10465 辣椒干

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 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 红膏蟹

红膏蟹是一种主要产自福建省石狮市蚶江镇石湖村的螃蟹品种，以其浑身膏红、健壮肥美和营养丰富而闻名。

### 3.2 五香调料

通常指的是茴香、花椒、八角、桂皮、丁香等五种主要香料加工的复合调味料(执行标准 GB 31644)。

### 3.3 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 ）。

### 3.4 中火

火力介于旺火与小火之间，火柱稍伸出锅边，火焰低且不安定，火光呈蓝红色，光度明亮。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：红膏蟹 2 只，重约 500 克。

4.1.2 配料：葱 5 克、香菜 10 克。

4.1.3 调料：淀粉 50 克、五香调料 30 克、盐 50 克、干辣椒 3 克、色拉油 20 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用鲜活红膏蟹。

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/T 5461、GB 10465、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 红膏蟹剖洗净，留起蟹盖，蟹身切 4 小块，出水，加五香调料腌渍片刻。

6.2 将渍好的蟹块拍上生粉，炒锅置中火上烧热，下入色拉油，将蟹块下入六成热的大油锅内炸成金黄色，捞出，蟹盖也炸成金黄色。

6.3 将盐炒热，倒入炸好的蟹块，炒匀，放入干辣椒、葱，起锅装入盘中，蟹盖放于两端，用香菜点缀即可。

## 7 制作要求

红白相映，口感外脆香、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

8.2.1 将炸好的红膏蟹块按照形状和大小有序地摆放在盘子中，可以形成一定的图案或层次感。

8.2.2 在蟹块之间或周围适当点缀一些葱丝、干辣椒等配料，增加菜品的视觉效果。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

将炸过的膏蟹块埋入白色的炒盐中，犹如红色的膏蟹在白色的沙滩上漫步；红膏蟹色彩明快，肉质饱满，一红一白的主辅料搭配，使得整道菜品色彩鲜艳。

#### 9.1.2 香味

蟹的鲜香和香菜的清香相互融合。

#### 9.1.3 口味

口感脆香、蟹肉鲜嫩。

#### 9.1.4 形态

白沙红蟹形态独特，色泽红白相间，口感脆香鲜嫩。

#### 9.1.5 质感

口感脆香、蟹肉鲜嫩。

### 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。