

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 芙蓉水晶虾

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

芙蓉水晶虾是一道具有典型江浙地区特色的传统名菜，它的名字既体现了其精致的外形，又蕴含了其高贵的气质。这道菜不仅在色、香、味上达到了完美的平衡，而且在制作工艺上也展现了中国烹饪的精湛技艺。

芙蓉水晶虾的制作过程包括将虾仁用温油滑熟，使其呈现出雪白如云的状态，并围在盘子周围。中间则堆放着半透明的玉色虾仁，点缀着翠绿的葱段，整体色形美观，如同“清水出芙蓉”一般，给人以清新脱俗的美感。这道菜不仅在视觉上给人以享受，在口感上也极为讲究，虾仁特别的滑嫩，而芙蓉则是由鱼茸雕琢而成，整个菜品既精致又美味，堪称杭州地区的名菜之一。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 芙蓉水晶虾

1 范围

本文件规定了杭帮菜 芙蓉水晶虾的范围、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芙蓉水晶虾。

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/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 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 浆虾仁

浆虾仁是一种以虾仁为主要原料制作的菜品。

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 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）。

3.5 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：浆虾仁 200 克。

4.1.2 配料：鱼茸 200 克、菜心 100 克、葱段 10 克。

4.1.3 调料：绍酒 15 克、精盐 3 克、味精 3 克、色拉油 10 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜浆虾仁。

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/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 炒锅置中火上烧热，浆虾仁投入约五成热的色拉油中滑熟，成“水晶虾”，沥出。

6.2 锅中留油少许，下葱段煸香，放入水晶虾，烹入绍酒，加精盐、味精，翻炒均匀，装入盘中。

6.3 菜心焯熟调味，围放在水晶虾的四周。

6.4 鱼茸放入汤匙，加以点缀，蒸制成芙蓉片围边即可。

7 制作要求

色形美观、虾仁滑嫩、芙蓉白净、滋润。

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 鱼茸经温油滑熟后，雪白如云，围在盘子周围。

8.2.2 中间堆放半透明的玉色虾仁。

8.2.3 再点缀上翠绿的葱段，色形美观，真可谓“清水出芙蓉”。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

虾仁玉白、葱段翠绿、色泽雅丽。

9.1.2 香味

选用新鲜食材，经过精心烹饪，散发出自然清新的鲜香气。

9.1.3 口味

虾仁滑嫩，口感丰富。

9.1.4 形态

菜形雅致、虾仁玉白、叶菜碧绿。

9.1.5 质感

鲜嫩虾仁呈现出半透明的玉色，质地滑嫩；配以雪白的鱼茸、翠绿的葱段和菜心，色形美观，宛如“清水出芙蓉”，给人以高雅清新的感觉。

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。
