

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 钵酒焗石蚝

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

相传，钵酒焗石蚝的典故与苏东坡有关。苏东坡，作为宋朝的文学家、政治家，同时也是一位美食家，他的生活中充满了对美食的热爱和探索。苏东坡在《食蚝》一文中描述了他对生蚝的烹饪方法，包括使用钵酒焗石蚝。这种方法涉及到使用钵和酒一起焗制石蚝，使得生蚝的味道更加鲜美。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 钵酒焗石蚝

1 范围

本文件规定了杭帮菜钵酒焗石蚝的范围、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钵酒焗石蚝。

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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 15037 葡萄酒

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB/T 21999 蚝油

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 钵

是洗涤或盛放东西的陶制的器具,形状像盆而较小,可用来盛饭、菜、茶水等。

3.2 生蚝

生蚝是牡蛎的别称,又名蚝、蛎黄、海蛎子,属于软体动物门双壳纲牡蛎目牡蛎科,是世界上第一大养殖贝类。

3.3 粉丝

是一种常见的食品，主要由淀粉制成。它可以根据淀粉的种类和加工方式的不同，分为多种类型，如绿豆粉丝、豌豆粉丝、红薯粉丝等（执行标准 GB 2713 ）。

3.4 红酒

是红葡萄酒的简称，它是葡萄、蓝莓等水果经过传统及科学方法相结合进行发酵的果酒，其中以葡萄为原料酿制的最为常见（执行标准 GB/T 15037）。

3.5 生抽

生抽是一种常见的酱油品种，主要用途是调味，由于其颜色淡，适合做一般的炒菜或者凉菜时使用（执行标准 GB 2717）。

3.6 蚝油

是以牡蛎为原料，经煮熟取汁浓缩，加辅料精制而成。

3.7 脆炸糊

是在制作油炸食物时常用的一种糊状物，主要由面粉、淀粉等食材调制而成，通过特定的比例和搅拌技巧，使其达到酥脆不发软的效果（执行标准 GB 16565）。

3.8 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 ）。

3.9 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：大生蚝 10 个。

4.1.2 配料：生菜 20 克、西兰花 150 克、粉丝 30 克、蒜泥 20 克。

4.1.3 调料：红酒 20 克、生抽 15 克、蚝油 3 克、脆炸糊 15 克、湿淀粉 15 克、色拉油 20 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜生蚝。

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 2713、GB 2717、GB/T 15037、GB 16565、GB/T 21999、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 将生蚝宰杀去壳，取出肉洗净，用酒和盐腌渍数分钟。

6.2 将生蚝壳用热水烫一下，排放盘中，壳内垫上生菜，放上炸好的粉丝。

6.3 把渍好的生蚝用热水烫一下，挂上调好的脆炸糊。

6.4 锅置旺火上烧热，下入四成热的油锅炸至淡黄色出锅。

6.5 炒锅内留油少许，放入蒜泥、红酒、生抽、糖、味精、蚝油，用湿淀粉勾芡，淋浇于炸好的生蚝上，再将生蚝放入垫好粉丝的壳内，用西兰花加以装饰点缀即可。

7 制作要求

色泽红亮，口味外脆里嫩，酒香浓郁。

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

将生蚝放入垫好粉丝的壳内，用西兰花加以装饰点缀。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽红亮。

9.1.2 香味

鲜香、松脆、辣味和浓郁的酒香。

9.1.3 口味

外脆里嫩，松脆鲜辣，具有浓郁的酒香味。

9.1.4 形态

钵酒焗石蚝的形态造型豪华、色泽艳丽、松脆鲜辣。

9.1.5 质感

钵酒焗石蚝的质感为外脆里嫩，造型豪华气派。。

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。
