

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 翠绿大鲜鲍

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

翠绿大鲜鲍是一道杭州的地方传统菜肴，以其独特的色泽和口味而闻名。鲍鱼的营养价值极高，富含丰富的球蛋白，鲍鱼的肉中还含有一种被称为“鲍素”的成分，能够破坏癌细胞必需的代谢物质。翠绿大鲜鲍的色泽美观，主要体现在鲍鱼酱红色和芦笋嫩绿色相配，形成鲜明的对比，给人以视觉上的享受。这种色泽的呈现是通过特殊的烹饪技巧和对食材的精心挑选与搭配来实现的。翠绿大鲜鲍外滑量脆，口味纯和，这道菜不仅看起来诱人，吃起来也是鲜美可口，深受食客的喜爱。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 翠绿大鲜鲍

1 范围

本文件规定了杭帮菜翠绿大鲜鲍的范围、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翠绿大鲜鲍。

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 2730 腌腊肉制品卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 21999 蚝油

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

QB/T 2685 冰片糖

3 术语和定义

3.1 大网鲍

大网鲍是日本出产的一种鲍鱼,被誉为“鲍中之王”,主要产自日本青森县。这种鲍鱼以其鲍身肉厚、体积较大、裙边阔而粗糙、吸盆尾部较尖以及枕底呈清晰珠粒之状为特征,色泽深啡,表面带有少许白色粉末,肉质坚韧,香味浓郁。

3.2 火腿

是金华市特产，其色泽鲜艳、红白分明、瘦肉香咸带甜、肥肉香而不腻，内含丰富的蛋白质和脂肪、多种维生素及矿物质（执行标准 GB 2730）。

3.3 顶汤

是一种在烹饪中使用的汤料，通常会使用多种食材来熬制，是上汤的升级版。

3.4 熟鸡油

是指经过高温加热熔化，去除杂质并提取出来的鸡油，呈液态状态（执行标准 GB 10146）。

3.5 蚝油

是一种使用牡蛎熬制而成的调味料，同时也是调味汁类的最大宗产品之一。

3.6 冰片糖

是一种用冰糖蜜或砂糖为原料加工而成的片状糖制品。

3.7 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：鲜大网鲍 5 只。

4.1.2 配料：芦笋 100 克、火腿 20 克、本鸡 50 克、精肉 50 克、猪爪 50 克、顶汤 100 克。

4.1.3 调料：熟鸡油 10 克、熟猪油 10 克、蚝油 5 克、冰片糖 5 克、味精 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活大网鲍。

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 2730、GB/T 8937、GB/T 8967、GB 10146、GB/T 21999、QB/T 2685 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 网鲍焯水后，放入锅中，加入火腿、本鸡、精肉、猪爪、顶汤等，用小火煲 10 小时，取出切成斜刀片(每只切 3 片)。

6.2 炒锅置中火上烧热，用熟鸡油和熟猪油滑锅，留少量底油，放入煲好的鲍鱼片，用筷子不断搅动，然后放入蚝油、冰片糖、味精，煲至入味。

6.3 芦笋经焯水、滑油后，用盐和味精等煨烧入味，装入盘中，放上煲好的鲍鱼片，拼摆成圆型，浇上原汤勾的芡汁即成。

7 制作要求

鲍鱼酱红、芦笋嫩绿、色泽美观、口味纯和、外滑里脆。

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

芦笋装入盘中，鲍鱼片拼摆成圆型，浇上原汤勾的芡汁。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

鲍鱼酱红、芦笋嫩绿。

9.1.2 香味

鲍鱼具有独特的海产鲜味，芦笋具有清新的植物香气，火腿具有浓郁的咸香味道，通过烹饪促使各种味道相融合，使香味更加浓郁。

9.1.3 口味

口感纯和、外表滑嫩，质地脆爽、芳香四溢、鲜美可口。

9.1.4 形态

鲍鱼片拼摆成圆型，芦笋装入盘中，酱红的鲍鱼与嫩绿的芦笋相互映衬。

9.1.5 质感

翠绿大鲜鲍的质感是鲜亮的色泽、丰富的口感、细腻的质地。

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。
