

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 稻草鸭

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

稻草鸭的典故源于苏东坡的故事。相传，苏东坡在湖边游玩时，友人为了招待他，杀了一只从小在太湖中吃湖蚶螺长大的鸭子。由于鸭子烧得有些糊味，苏轼便命随从取来稻草垫在鸭子底下重新烧制，结果香味大增，两人便一边饮酒一边享用，最终将这只鸭子吃得精光。这个做法后来被称为“稻草鸭”，并成为了苏东坡美食故事的一部分。

稻草鸭的香味独特，颇有新意，这得益于用稻草来熏制鸭子。在烹饪过程中，鸭子与稻草一起置于特定的熏桶中，通过点燃稻草产生的烟雾来熏制鸭肉。这样不仅使鸭肉中渗入了稻草的清香，而且赋予了这道菜一种田野的风味。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 稻草鸭

1 范围

本文件规定了杭帮菜稻草鸭的范围、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稻草鸭。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10296 甜面酱

3 术语和定义

3.1 北京鸭

是北京市的特产,具有全国农产品地理标志,是一种肉用型鸭种。

3.2 花椒盐

是一种调味料。它通常是将花椒炸酥,碾碎成粉,掺在细盐之中制成(执行标准 GB/T 15691)。

3.3 糟烧白酒

以绍兴黄酒酿造后产生的黄酒糟为主要原料，以谷壳、玉米芯等为疏松剂，经固态发酵后蒸馏，不得直接或间接添加食用酒精及其他非自身发酵产生的呈香呈味物质，再经陈贮、勾调、过滤而成的酒精度不低于 45% 的原浆白酒（执行标准 GB 2757）。

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 海鲜酱

是一种水产调味品，可用于蘸酱、上釉或腌制食物等用途（执行标准 GB 10133）。

3.6 甜面酱

是以面粉为主要原料，经过制曲和保温发酵后制成的一种酱状调味品（执行标准 SB/T 10296）的规定。

3.7 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：鸭子 1 只，重约 1500 克。

4.1.2 配料：五花肉、笋干、洋葱各 50 克，葱花 5 克、香菜 5 克、洗净晾干的稻草 3000 克、玻璃纸 1 大张。

4.1.3 调料：花椒盐 30 克，糟烧白酒 50 克，色拉油 200 克，味精 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜北京鸭、绍兴产的糟烧白酒。

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 2757、GB/T 8967、GB 10133、GB/T 15691、SB/T 10296 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：宜采用炒锅和烤箱。

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 净鸭用花椒盐、汾酒均匀擦遍全身，腌渍 1 小时左右。

6.2 用特制的熏桶 1 只，把腌好的鸭子放入熏桶内，点燃稻草，盖上盖子，用烟熏 15 分钟。

6.3 取出熏鸭，锅置旺火上烧热，下色拉油，放入七成热的油锅中炸约 8 秒钟，使其上色，然后将捞出的鸭子包上玻璃纸，外面敷以稻草，

6.4 入电烤箱用 220℃ 的温度，烤 2 小时左右，取出再包扎上编好的稻草，在烤箱中烤 3 分钟，即可装盘。

7 制作要求

整鸭肉酥骨烂，形状不变，稻草烟熏，香味独特，

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 将稻草鸭小心地放置在准备好的盘子上，确保鸭子的形状完整且美观。

8.2.2 撒上葱花、香菜等装饰物，增加菜品的色彩和香气。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

稻草鸭的色泽是棕红色。

9.1.2 香味

在烹饪过程中，鸭子与稻草一起置于特定的熏桶中，通过点燃稻草产生的烟雾来熏制鸭肉，使鸭肉中渗入了稻草的清香，赋予了这道菜一种田野的风味。

9.1.3 口味

具有稻草清香和鸭肉的鲜香口味。

9.1.4 形态

整只鸭肉酥骨烂、形状不变。

9.1.5 质感

鸭的外皮经过稻草烟熏和高温油炸后，变得焦脆，而内部的鸭肉则保持柔软，形成了外焦里软的独特口感；肉质酥烂，易于咀嚼和消化，同时保持了鸭肉的鲜美滋味；用稻草来熏制，使得鸭肉中渗入了稻草的清香，增添了一种田野的风味。

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 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。
