

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 杭帮菜 开洋冻豆腐

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

冻豆腐的历史可以追溯到清朝，当时冻豆腐已经很流行，不仅受到普通百姓的喜爱，还被文人雅士所钟爱。清朝王培荀在《听雨楼随笔》中对冻豆腐有详细的描述，而儒生曹九则通过写诗来表达对冻豆腐的喜爱，诗中不仅描述了冻豆腐的形态，还表达了食用冻豆腐时的愉悦感受。

开洋冻豆腐是一道具有悠久历史的家常菜，其制作材料主要包括冻豆腐和开洋（大虾干），这道菜不仅味道鲜美，而且制作方法简单，富有杭州菜肴清淡鲜美的特点。冻豆腐的独特口感来源于其制作过程，通过将豆腐冷冻，使其内部的水分在低温条件下发生膨胀，形成一个个的小孔，这使得冻豆腐比普通豆腐更能吸收调味，也更有咬劲。通过适当的炖煮技巧，可以将开洋的鲜味和冻豆腐的绵软口感完美融合，呈现出一道清淡爽口、鲜美清新的杭州名菜。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 开洋冻豆腐

## 1 范围

本文件规定了杭帮菜 开洋冻豆腐的范围、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开洋冻豆腐。

## 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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 13662 黄酒

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SC/T 3205 虾皮

## 3 术语和定义

### 3.1 开洋

也被称为海米、金钩或虾皮，是一种干制的虾制品（执行标准 SC/T 3205）。

### 3.2 板豆腐

板豆腐是由黄豆和凝固剂制成的食品（执行标准 GB 2712）。

### 3.3 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）。

### 3.5 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（执行标准 GB 10133）。

### 3.6 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 ）。

### 3.7 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

### 3.8 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：开洋 30 克、豆腐 100 克。

4.1.2 配料：老母鸡 50 克、火腿 25 克、文蛤 50 克、葱 5 克、姜 5 克、蒜 5 克。

4.1.3 调料：精盐 3 克、味精 3 克、蚝油 20 克、绍酒 20 克。

用老母鸡、火腿、海鲜料等

### 4.2 要求

4.2.1 选用板豆腐。

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 2712、GB 2730、GB/T 5461、GB/T 8967 、GB 10133、GB/T 13662、SC/T 3205 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 将豆腐放入冰箱，冰冻至豆腐发空，取出。

6.2 豆腐入笼蒸熟后切成块。

6.3 把豆腐块放入用老母鸡、火腿、蚝油等熬制的上汤锅内，大火烧沸，再用小火煨 40 分钟。

6.4 加入浸发过的开洋、开洋原汁、文蛤、精盐、味精等再煨 10 分钟即成。

## 7 制作要求

豆腐绵软而有咬劲、清鲜入味、鲜美无比。

## 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

将煨炖好的冻豆腐装入盘中，注意摆放整齐，保持形状美观。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

开洋冻豆腐的整体色泽是以白色为主，透出一丝丝的金黄色，显得清爽而不失鲜美。

#### 9.1.2 香味

开洋具有浓郁的海鲜香味，豆腐具有淡淡的豆香，冻豆腐会吸收开洋的鲜味以及高汤等调味料的香味，为菜肴增添了丰富的层次感和鲜香的味道。

#### 9.1.3 口味

开洋具有鲜味，冻豆腐由于内部水分在低温下膨胀形成小孔而更能入味，二者结合呈现出清淡且鲜美的口味。

#### 9.1.4 形态

冻豆腐是在普通豆腐基础上发展而来，冻豆腐比普通豆腐更能入味，也更有咬劲；开洋自然的鲜咸味留存其中，融合豆腐及其他配料的味道；冻豆腐的蜂窝结构有助于吸收汤汁，使菜肴更加鲜美可口。

#### 9.1.5 质感

由于豆腐内部的水分在低温条件下发生膨胀，形成小孔，使得冻豆腐比普通豆腐更能入味，也更有咬劲；开洋冻豆腐结合了开洋的鲜味和冻豆腐的绵软经嚼的口感；豆腐充分吸收调味，达到清鲜入味的效果。

### 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。

---