

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 树花炖土鸡

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

树花炖土鸡是一道结合了传统烹饪技巧与健康饮食理念的菜肴，其历史背景和制作方法体现了杭州菜肴对原料成分的提炼与保持，以及对营养成分的追求。这道菜以灰树花为主要食材，灰树花是一种营养丰富的菌类，与土鸡一起炖煮，不仅味道鲜美，而且具有很高的营养价值。在制作过程中，通过炖煮的方式，将原料中的养分分解到汤中，使得汤味鲜美且易于吸收消化，从而达到滋补身体的效果。这种烹饪方式不仅保留了食材的原汁原味，还使得菜肴成为了“绿色食品”中的佳肴。

树花炖土鸡的历史背景可以追溯到中国传统的药膳文化，其中“药补不如食补”的理念贯穿始终。在杭州菜肴中，注重原料成分在制作过程中的提炼与保持，尤其是清炖的菜肴，能够将原料中的养分分解到汤中，使得汤味鲜美且营养丰富，易于吸收消化。树花炖土鸡的制作过程也体现了烹饪的精细和耐心，制作过程保证了菜肴的营养成分和美味口感，使其成为一道兼具营养和美味的佳肴。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 树花炖土鸡

1 范围

本文件规定了杭帮菜 树花炖土鸡的范围、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树花炖土鸡。

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/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 31654 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 446 灰树花

3 术语和定义

3.1 本鸡

本鸡是指用普通食物喂养的本地鸡，饲料不添加任何添加剂，生长缓慢，营养丰富。

3.2 树花

一种生长于树上的地衣植物，因其形状像花朵而得名，树花不仅是一种美丽的自然景观，也是一种重要的天然资源，具有丰富的药用和食用价值，被誉为“山珍”（执行标准 NY/T 446）。

3.3 火踵

即火腿的圆蹄部分（执行标准 GB 2730）。

3.4 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）。

3.5 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

3.6 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：本鸡 1500 克。

4.1.2 配料：水发灰树花 200 克、火踵片 50 克、葱结 5 克、姜 5 克。

4.1.3 调料：绍酒 10 克、精盐 3 克、味精 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜本鸡。

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 5461、GB/T 8967、GB/T 13662、NY/T 446 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：宜采用炒锅和砂锅。

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 将洗净的整鸡放入沸水锅氽一下，洗去血沫，待用。

6.2 灰树花洗净改刀。

6.3 取大砂锅 1 只，放入整鸡，加清水淹没鸡身，放入绍酒、葱结、姜块、火踵片，加盖。

6.4 用旺火烧开，撇去浮沫，改用小火慢炖约 2 小时。

6.5 加入精盐，捞去葱、姜，投入灰树花再炖 6 分钟，加味精即成。

7 制作要求

汤汁清醇、鸡肉酥软、树花脆嫩、味特鲜香。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用砂锅，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 将盛土鸡的砂锅直接上桌。

8.2.2 可以用食材进行点缀，增加美感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

树花炖土鸡的色泽呈现出金黄色，色泽清亮。

9.1.2 香味

清醇鲜香。

9.1.3 口味

汁清醇、鸡肉酥软、树花脆嫩，味特鲜香。

9.1.4 形态

鸡型完整、肉质酥软、树花口感脆嫩、鲜香四溢、汤汁清澈而醇厚。

9.1.5 质感

土鸡肉质酥软，易于咀嚼和消化，同时保留了鸡肉的鲜美；汤汁清澈而醇厚，鲜美可口；树花与鸡一起炖煮后，口感脆嫩，鲜香四溢。

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。