

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 杭帮菜 砂锅鱼头王

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

砂锅鱼头王的典故与乾隆皇帝的微服私访有关。相传，有一年初春，乾隆来杭州，穿便服上吴山私游，恰遇大雨，他在半山腰一户人家屋檐下避雨。雨久不停，乾隆又冷又饿，便推门入屋求饭。心地善良的屋主王小二是饭店伙计，见状十分同情，无奈家中贫困，将仅有的一块豆腐，一半烧菠菜，另一半用半片鱼头放在砂盆中炖。早已饿得咕咕叫的乾隆爷，看见热腾腾的饭菜，便狼吞虎咽吃个精光，回京后还念念不忘这顿美餐。次年乾隆又来杭州，再次去访王小二家，时逢春节，王小二失业在家。为报达一餐之恩，乾隆赐银两让他在吴山脚下开了一家“王润兴”饭店，又亲笔题赠“黄饭儿”三字，使得“砂锅鱼头豆腐”这道菜得以名扬天下。这道菜后来经过改良，加入了更多的材料，成为了“八宝鱼头皇”，进一步丰富了其内容和风味。

此外，还有关于越国鱼头王的典故，它与越王勾践有关。在越王勾践被围困在会稽山期间，士兵们食不果腹，勾践发现厨师将宰杀之后的鱼头丢弃，于是他想到利用路边的野菜去除鱼头的腥气，并将野菜汁与鱼头一同炖煮，创造出美味的鱼汤。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 砂锅鱼头王

## 1 范围

本文件规定了杭帮菜砂锅鱼头王的范围、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砂锅鱼头王。

## 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/T 1445 绵白糖

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

GB/T 13662 黄酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 22266 咖喱粉

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

### 3.1 鲢鱼头

鲢鱼头是指鲢鱼的头部,其营养价值含量高。

### 3.2 熟火腿

即火腿的圆蹄部分（执行标准 GB 2730）。

### 3.3 贡丸

是一种肉糜制品，通常以新鲜猪肉（或冷冻猪肉）为原料，经过绞肉、擂溃、煮制、成型、冷却、速冻等一系列工艺制成，在-18℃保存的速冻食品（执行标准 GB/T 29342）。

### 3.4 开洋

是我国江浙地区的吴语方言，指的是腌制晒干后的虾仁干，用在烹饪中，起到提鲜调味的作用。其他地方也有海米、金钩等叫法（执行标准 SC/T 3205 虾皮）。

### 3.5 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）。

### 3.6 咖喱粉

是一种由多种香料组成的混合调味品（执行标准 GB/T 22266）

### 3.7 胡椒粉

是一种常见的调味品，也是一种珍贵的药材。它主要由胡椒树的果实碾压而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉两种（执行标准 GB/T 15691）。

### 3.8 淡奶

也叫奶水、乳水、蒸发奶、蒸发奶水等，是将牛奶蒸馏除去一些水分后的产品，有时也用奶粉和水以一定比例混合后代替。经过蒸馏过程，淡奶的水份比鲜牛奶少一半（执行标准 GB 12693）。

### 3.9 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）。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：净花鲢鱼头半只，重约 1000 克。

4.1.2 配料：熟火腿 20 克、鸭血 50 克、冬笋 75 克、豆腐 500 克、贡丸 20 克、开洋 20 克、鹌鹑蛋 5 个、菜心 10 克、西红柿 20 克、高汤 500 克、葱结 10 克、姜块 10 克。

4.1.3 调料：绍酒 25 克、精盐 15 克、咖喱粉 5 克、胡椒粉 3 克、淡奶 30 克、味精 3 克、白糖 10 克、色拉油 50 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用新鲜鲢鱼头、三花淡奶。

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/T 1445、GB 2712、GB 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 12693、GB/T 13662、GB/T 15691、GB/T 22266、GB/T 29342 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 鱼头洗净，用沸水一烫，待用。

6.2 火踵、鸭血、冬笋、豆腐等切片、改刀，待用。

6.3 炒锅烧热，用油滑锅后，留油适量，下入鱼头略煎，加入高汤、葱、姜、绍酒，用旺火烧 3 分钟，去掉葱、姜，盛入砂锅内。

6.4 将熟火踵、冬笋、豆腐、鸭血、贡丸、开洋、鹌鹑蛋等料放入砂锅，加精盐、咖喱粉、胡椒粉、淡奶，烧炖入味，再加菜心、西红柿、味精稍烧即成。

6.5 随带姜末醋上席。

## 7 制作要求

汤浓味醇、鱼头油润滑嫩、清香四溢。

## 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 将砂锅中的鱼头上桌。

8.2.2 可以用食材点缀，增加美观。

8.2.3 随带姜末醋上席。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

乳白色，清纯如雪。

#### 9.1.2 香味

砂锅鱼头王鲜香浓郁、回味悠长。

#### 9.1.3 口味

鱼肉保持鲜嫩，口感滑嫩；汤头鲜美，浓郁可口；配料丰富，清香四溢。

#### 9.1.4 形态

整条鱼头被放置在砂锅中，搭配各种配料和调料，保留了鱼的新鲜和营养。

#### 9.1.5 质感

鱼肉白嫩，口感鲜香嫩滑，且无腥味，保留了鱼本身的味道；汤头鲜美；配料丰富多样，与鱼头相结合，共同营造出清香四溢的美味佳肴。

### 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。

---