团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 笋干老鸭煲

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

笋干老鸭煲的典故与吴越王钱镠有关。这道菜起源于吴越时期，当时吴越王钱镠衣锦还乡，百姓夹道迎接。其中一位百姓宰老鸭，混合笋干烹煮，便成了老鸭煲的原型。这道菜很快“飞入”寻常百姓家，成为饭桌上的家常菜。

笋干选用天目山的优质竹笋制成，其色泽为金黄色，口感香脆爽滑，是不折不扣的山珍，在炖煮过程中，笋干的金黄色泽得以保留，为整道菜肴增添了亮丽的色彩。鸭肉选用的是饲养一年的老鸭，肉质鲜嫩且富有弹性。老鸭的皮脂丰满，炖煮后的鸭肉呈现出淡棕色，与笋干的金黄色相互映衬，形成美观的色泽效果。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 笋干老鸭煲

1 范围

本文件规定了杭帮菜 笋干老鸭煲的范围、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笋干老鸭煲。

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

3 术语和定义

3.1 隔年老鸭

隔年老鸭指的是饲养时间超过一年的鸭子,通常用于烹饪中以制作各种美味佳肴。这种鸭子因为饲养时间较长,其肉质更为鲜美。

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 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)。

3.4 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：老鸭 1000 克。

4.1.2 配料：笋干 100 克、火腿 50 克、葱 2 根、姜 5 克、粽叶 2 张、高汤 500 克。

4.1.3 调料：精盐 5 克、味精 3 克、绍酒 30 克。

4.2 要求

4.2.1 选用隔年老鸭、天目山笋干、陈年金华火腿。

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 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 将老鸭洗净，放入沸水锅焯去血污，挖掉鸭臊，洗净。

6.2 将粽叶、老鸭、笋干、火腿放入砂锅中，加入葱、姜、绍酒、高汤、老鸭原汤，用小火炖 4-5 小时。

6.3 拣去粽叶、葱、姜，用精盐、味精调好味即可。

7 制作要求

汤醇味浓、油而不腻、酥而不烂、生津开胃。

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 老鸭盛装砂锅中心位置，笋干和其他配料则围绕老鸭摆放，

8.2.2 可以撒上一些葱花作为点缀，增加色彩和香气。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

老鸭煲呈现出金黄的色泽，与深色的笋干交织在一起，令人食欲大增。

9.1.2 香味

香味主要来源于食材的精心选择和独特的烹饪方法，笋干的加入为这道菜增添了特殊的香气，而老鸭的肉质鲜美，使得整个煲汤的味道既醇厚又鲜香。

9.1.3 口味

汤醇味浓、油而不腻、酥而不烂。

9.1.4 形态

炖煮后的老鸭煲呈现出金黄的色泽，与深色的笋干交织在一起，色泽分明；在炖煮过程中，各种食材的香气充分融合，散发出令人陶醉的香气。

9.1.5 质感

老鸭肉质鲜嫩，皮脂丰满，炖煮出来的汤底醇厚可口；笋干口感香脆爽滑，增鲜解腻；火腿的咸香与老鸭的鲜美相互融合，使得汤汁更加浓郁；砂锅中慢慢炖煮，直至肉质烂而不糜，汤汁浓郁。

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。