

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 脆皮鱼

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

脆皮鱼香味是一道具有独特风味的菜品，它融合了川菜鱼香味型和杭帮菜的特点。外表皮酥脆，内部肉质细嫩，味型是以咸、甜、酸、辣兼备的口味和浓郁的姜、葱、蒜味著称，色泽红亮。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 脆皮鱼

1 范围

本文件规定了杭帮菜脆皮鱼的术语和范围、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脆皮鱼。

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 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 10371 食品添加剂 鸡精

GB/T 13662 黄酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 鲤鱼

鲤鱼是一种淡水鱼类,属于鲤形目鲤科鲤属。

3.2 泡椒

是川菜中特有的调味料，具有独特的风味和多种营养价值（执行标准 GB/T 15691）

3.3 香菜

也称芫荽、盐荽、胡荽等，是一种有特殊香气的植物，是春夏秋三季都有生长的蔬菜。

3.4 红椒丝

菜椒的培育变种，属于茄科。有辛香味，能去除菜肴中的腥味，营养价值甚高，具有御寒、增强食欲、杀菌的功效。

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 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）。

3.7 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：鲤鱼 1 条，重约 750 克。

4.1.2 配料：葱花 10 克、姜末 10 克、泡椒 5 克、香菜 5 克、红椒丝 3 克。

4.1.3 调料：湿淀粉 15 克、白糖 10 克、醋 5 克、绍酒 10 克、精盐 3 克、味精 3 克、鸡精 5 克、色拉油 80 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活鲤鱼。

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 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 10371、GB/T 13662、GB/T 15691、GB/T 18187、GB 31637 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 鲤鱼宰杀洗净，剂花刀，拍上湿淀粉。

6.2 入旺火油锅炸至外脆里嫩，捞起沥去油，装盘成形。

6.3 锅内留油少许，放入葱花、姜末、泡椒略煸，加白糖、醋、绍酒、味精、鸡精、水调汁，用湿淀粉勾芡，淋浇鱼身。

6.4 撒上海菜、葱丝、红椒丝，盘边用香菜点缀即成。

7 制作要求

色泽红亮、外脆里嫩、口味酸辣、造型生动，有“鲤鱼跳龙门”之寓意。

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 在盘底铺上一层葱丝，以增加色彩和口感层次。

8.2.2 将炸好的脆皮鱼轻轻放置在盘中的葱丝上。

8.2.3 将炒制好的汁均匀地淋在脆皮鱼上。

8.2.4 在鱼的周围或顶部撒上海菜、葱丝、红椒丝，盘边用香菜点缀。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

鱼身金黄，味汁棕红发亮，葱丝白绿兼有，泡椒丝鲜红。

9.1.2 香味

带有焦香和糖醋风味。

9.1.3 口味

酸甜可口、香酥可口、酸辣开胃、咸香口味。

9.1.4 形态

保持鱼的整体形态，鱼皮酥脆，色泽金黄，鱼肉鲜嫩多汁。

9.1.5 质感

脆皮鱼的外皮酥脆可口；鱼肉的质地鲜嫩，保持多汁，口感更加饱满；脆皮鱼结合了酥脆的外皮和鲜嫩的鱼肉，口感层次丰富，既有香脆的外层，又有鲜美的内层。

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。
