

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 亨利大虾

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

亨利大虾是一道独具特色的菜品，其口味酸甜适口，烹调中西结合，洋为中用，让人回味无穷。此菜是 1956 年浙江省人民政府认定的 36 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 亨利大虾

1 范围

本文件规定了杭帮菜亨利大虾的范围、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亨利大虾。

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/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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB/T 29370 柠檬

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10753 沙拉酱

QB/T 4222 复合蛋白饮料

3 术语和定义

3.1 大竹节虾

学名斑节对虾，俗称竹节虾、花虾、草虾等。它是一种常见的海鲜，具有较高的营养价值和药用价值。

3.2 脆浆糊

是一种在烹饪中常用的糊料，特别适用于炸制菜肴，以达到酥脆口感（执行标准 GB 16565）。

3.3 沙拉酱

是一种广泛用于沙拉调味的酱汁。

3.4 琥珀桃仁

是一道特色小吃，主要由核桃仁和糖浆制成（执行标准 GB 19300）。

3.5 绍酒

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）。

3.6 果奶

是一种复合蛋白饮料（执行标准 QB/T 4222）。

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 柠檬

是一种营养丰富且具有多种用途的植物，既可作为观赏植物，又可作为药用植物，还可作为食材提供维生素 C 等营养成分。

3.9 中火

火力介于旺火与小火之间，火柱稍伸出锅边，火焰低且不安定，火光呈蓝红色，光度明亮。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：大竹节虾 400 克。

4.1.2 配料：脆浆糊 50 克、沙拉酱 80 克、果奶 50 克、琥珀桃仁 20 克、生菜 100 克。

4.1.3 调料：精盐 4 克、味精 5 克、绍酒 15 克、胡椒粉 3 克、柠檬 1 个、白糖 10 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活大竹节虾、娃哈哈果奶、新鲜柠檬。

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/T 5461、GB/T 8967、GB/T 13662、GB/T 15691、GB 16565、GB 19300、GB/T 29370、SB/T 10753 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 生菜切丝，放入盘中垫底，中间放雕刻花装饰。

6.2 竹节虾去壳留尾，加精盐、味精、绍酒、胡椒粉腌渍片刻。

6.3 将腌渍好的虾，挂上脆浆糊，炒锅置中火上烧热，下入五成热的油锅，炸至成熟捞出。

6.4 用沙拉酱、果奶、柠檬汁、白糖调制的特色沙拉，涂包住炸好的竹节虾，排放在生菜丝上，每只虾上放 1 颗琥珀桃仁即可。

7 制作要求

中西结合、洋为中用、口味酸甜适口、脆嫩鲜香。

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

竹节虾排放在生菜丝上，每只虾上放 1 颗琥珀桃仁。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

虾肉玉白、生菜碧绿、色泽雅丽。

9.1.2 香味

虾的鲜香、生菜的清香融为一体。

9.1.3 口味

口味酸甜适口，脆嫩鲜香。

9.1.4 形态

菜形雅致、虾仁玉白、生菜碧绿。

9.1.5 质感

亨利大虾结合了中西烹调的精髓，口味酸甜适中；保留了其原有的鲜嫩口感，同时外皮略带脆感；在烹制过程中，充分释放了虾肉的鲜香，使得整道菜肴香气扑鼻。

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。
