

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 杭帮菜 铁板鲈鱼

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

铁板鲈鱼以其独特风味和制作工艺受到食客喜爱。这道菜通常以鲈鱼为主料，搭配洋葱等辅料，通过炸制后放在烧热的铁板上，最后淋上特制的酸辣汁或酱汁，包裹在锡纸内上桌。其特色主要体现在以下几个方面：鲈鱼肉质鲜嫩，表皮金黄酥脆，口感微辣或偏甜，鲜美可口；铁板烧制的烹饪方式使得菜品上桌时仍然热气腾腾，气氛热烈，诱人食欲；特制的酸辣汁或酱汁为这道菜增添了独特的风味，使得每一口都充满幸福感。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 铁板鲈鱼

## 1 范围

本文件规定了杭帮菜 铁板鲈鱼的范围、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铁板鲈鱼。

## 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 317 白砂糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB/T 24399 黄豆酱

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 35883 冰糖

## 3 术语和定义

### 3.1 鲈鱼

鲈鱼是鲈形目真鲈科花鲈属的一种鱼类，其别名包括鲁鱼、花鲈、七星鲈、鲈板、花寨、鲈子鱼等。

### 3.2 玫瑰酒

是一种具有悠久历史和文化底蕴的酒品，以玫瑰花为主要原料酿制而成，具有独特的口感和多种保健功效（执行标准 GB 2757）。

### 3.3 玫瑰酱

是一种复合调味料（执行标准 GB 31644）。

### 3.4 豆瓣酱

是一种深受人们喜爱的调味品（执行标准 GB/T 24399）。

### 3.5 蚝油

是一种使用牡蛎熬制而成的调味料，同时也是调味汁类的最大宗产品之一（执行标准 GB 10133）。

### 3.6 生抽

通常指的是没有经过加热或熟加工处理的食用油（执行标准 GB 2717）。

### 3.7 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：鲜鲈鱼 1 条，重约 500 克。

4.1.2 配料：洋葱、黄油、红椒圈、葱段、椒片等。

4.1.3 调料：精盐 3 克、味精 3 克、玫瑰酒 15 克、酱油 10 克，玫瑰酱、豆瓣酱、蚝油、冰糖、白糖、生抽、芝麻油各 5 克，色拉油 80 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用鲜活鲈鱼、美极酱油。

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 317、GB 2716、GB 2717、GB 2757、GB/T 5461、GB/T 8233、GB/T 8967、GB 13104、GB/T 24399、GB 31644、GB/T 35883 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 鲈鱼剖洗净，沥干，加精盐、味精、玫瑰酒等调料腌渍片刻，

锅置小火上烧热，下色拉油 60 克，鲈鱼下入温油锅中浸炸成熟，捞出。

6.2 锅内下色拉油 20 克，放入酱油、玫瑰酱、豆瓣酱、蚝油、芝麻油、白糖、冰糖、味精、生抽、椒片等，调制勾芡。

6.3 锡纸 1 张，垫以洋葱丝，浇上黄油，放入鲈鱼，浇上调好的芡汁，放上红椒圈与葱段，用锡纸包裹，放在烧热的铁板上，即可上席。

## 7 制作要求

制法新奇，造型美观，口味鲜嫩，别有情趣。

## 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 剪开锡纸，让热气腾腾的鲈鱼呈现在食客面前，既美观又诱人。

8.2.2 添加一些装食材饰物，提升菜品的整体美感。

## 9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

外观色泽金黄。

9.1.2 香味

选用新鲜的鲈鱼保证了菜品的口感和香味；酱汁与鱼肉融合、调料与烹饪技巧，提升了菜品的香味。

9.1.3 口味

酸甜辣咸四味俱全，鱼肉滑嫩，口感丰富。

9.1.4 形态

外观色泽金黄，表皮酥脆，鱼肉则保持滑嫩；酸甜辣咸四味俱全，鱼肉滑嫩，口感丰富。

#### 9.1.5 质感

铁板鲈鱼的质感外焦里嫩，酱香浓郁。

#### 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/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。

---