

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 手撕鸡

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

手撕鸡起源于中国的传统家庭料理，最早可以追溯到数百年前。为了更好地保存和食用鸡肉，人们发明了手撕鸡这道菜。随着时间的推移，手撕鸡的制作技艺不断得到发展和完善，最终成为了深受大众喜爱的传统美食。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 手撕鸡

1 范围

本文件规定了杭帮菜手撕鸡的范围、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手撕鸡。

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。

GH/T 1439 小茴香

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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 30357.5 乌龙茶 第5部分:肉桂

GB/T 30387 月桂叶

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

NY/T 1071 洋葱

3 术语和定义

3.1 火踵

即火腿的圆蹄部分(执行标准 GB 2730)。

3.2 草菇

是光柄菇科小包脚菇属真菌,肉质肥嫩脆滑,味道鲜美,口感极好,同时具有较高的营养价值。

3.3 香叶

是一种常见的食材，其正式名为月桂叶，属于樟科植物月桂的干燥叶片。它不仅在烹饪中作为调味品使用，还具有多种药理作用和营养价值（执行标准 GB/T 30387）。

3.4 豆蔻

豆蔻是多年生草本植物，高丈许，秋季结实，叶大，披针形，花淡黄色，果实扁球形，种子有芳香气味，可作为香料调料使用。

3.5 玉桂

玉桂，又名肉桂，玉桂的树皮味道鲜美，有一定的辛味，也是一种具有多种药理作用的重要植物（执行标准 GB/T 30357.5）。

3.6 小茴香

即茴香，其种实是调味品，而茎叶部分也具有香气，常被用来作包子、饺子等食品的馅料。

3.7 大茴香

也被称为大料或八角茴香，是一种具有强烈香气的植物，它的果实和种子常常被用作调料，并且还可以入药。

3.8 洋葱

是一种多年生草本植物，属于百合科葱属。洋葱是一种在全球范围内广泛栽培和使用的蔬菜，它不仅美味，而且还具有很高的营养价值和健康功效。

3.9 海鲜酱

是一种有浓郁的鱼香味、海鲜味的特色调味品，常用于调理菜色，使菜的味道更香（执行标准 GB 10133）。

3.10 排骨酱

是一种常用的酱料（执行标准 GB 31644）。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：母鸡一只，重约 1200 克。

4.1.2 配料：火踵 50 克、草菇 20 克、香叶 15 克、豆蔻 10 克、玉桂 6 克，大小茴香各 5 克、洋葱 10 克、香菜 5 克。

4.1.3 调料：海鲜酱 5 克、排骨酱 10 克、蒜茸 5 克、精盐 50 克。

4.2 要求

4.2.1 选用放养五个月大的小母鸡、金华火踵、红泥砂锅、炭烤炉。

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 GH/T 1439、GB 2730、GB/T 5461、GB 10133、GB/T 30357.5、GB/T 30387、GB 31644、NY/T 1071 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用炭烤炉。

5.2 炊具：宜采用砂锅。

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 小母鸡洗净后，用草菇、香叶、豆蔻、玉桂、大小茴香调制的卤水腌制 1.5 小时。

6.2 用海鲜酱、排骨酱、洋葱、蒜茸等配制的调料，擦遍鸡的内膛，继续腌制 1 小时。

6.3 将鸡用铁钩挂好，经风吹干，

6.4 将火踵切片放于鸡身上，用锡纸包好，放入砂锅，加入烧烫的盐，放入炭烤炉焗 1.5 小时，即可取出上席。

7 制作要求

色泽红亮、鸡皮脆香、鸡肉酥嫩、香味独特。

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 最底层摆放带有骨头的鸡肉部分。

8.2.2 放入鸡胸肉部分。

8.2.3 放入鸡腿肉部分。

8.2.4 最顶层是鸡皮。

8.2.5 鸡皮上可以撒上香菜进行装饰。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

肉色泽金黄。

9.1.2 香味

手撕鸡的香味是鸡肉本身鲜美口感和多种香料、调味料的完美结合。

9.1.3 口味

既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味。

9.1.4 形态

手撕鸡外皮金黄、鸡肉经过撕制后，更加易于入味，且保持了鸡肉的鲜嫩多汁，有浓郁的鲜香味。

9.1.5 质感

外皮金黄、肉质鲜嫩、口感丰富。

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。
