

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 鸡汁鳊鱼

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

鳕鱼作为一种受欢迎的海鲜品种，其肉质肥厚，是近年来很受欢迎的海鲜品种，通常用清蒸等手段对鳕鱼进行烹饪加工，为的是原汁原味地品尝鳕鱼肉的那份鲜美和厚实的口感。而鸡汁鳕鱼的制作方法则采用了软炸的方式，保持了鱼肉的鲜嫩，用鸡汁酱加工而成的浇汁儿又让鳕鱼别有风味，香气扑鼻，体现了杭州菜肴清爽鲜嫩的风格，曾获第四届全国烹饪大赛金牌。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 鸡汁鳕鱼

1 范围

本文件规定了杭帮菜 鸡汁鳕鱼的范围、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鸡汁鳕鱼。

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 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10458 鸡汁调味料

3 术语和定义

3.1 鳕鱼

鳕鱼是一种海洋鱼类动物,属于鳕形目鳕科鳕属。

3.2 面粉

是一种由小麦磨碎制成的粉末，也称为小麦粉，它是常见的食品原料之一，在中国北方大部分地区也是主食原料之一（执行标准 GB/T 1355）。

3.3 鸡汁酱

也称为鸡汁调味料，是一种以磨碎的鸡肉或鸡骨及其浓缩抽提物为主要原料，加入其他辅料制成的调味料（执行标准 SB/T 10458）。

3.4 吉士粉

是一种食品添加剂，它是一种香料粉，通常以粉末状存在，呈现出浅黄色或浅橙色。这种粉末具有浓郁的奶香味和果香味，使得使用它的食品都能够获得额外的风味和香气（执行标准 GB 29938）。

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 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：净鳕鱼 500 克。

4.1.2 配料：面粉 50 克、**湿淀粉 30 克、姜末 5 克。**

4.1.3 调料：**色拉油 50 克、鸡汁酱 10 克、吉士粉 3 克**、精盐 3 克、白糖 3 克、白醋 5 克、绍酒 10 克。

4.2 要求

4.2.1 选用净鳕鱼。

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 1355、GB/T 1445、GB 2716、GB 2760 、GB/T 5461、GB/T 13662、GB/T 18187、GB 29938、SB/T 10458 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 将鳕鱼切成厚约 1 厘米的长方块。

6.2 面粉、湿淀粉、吉士粉加精盐、水调成糊。

6.3 炒锅置中火上烧热，下色拉油，待油温升至六成热时，将鳕鱼逐块蘸糊下入油锅炸熟，捞出。

6.4 另起锅，放入鸡汁酱、精盐、白糖、白醋、姜末、绍酒、清水等调好味，用湿淀粉勾芡，将炸好的鱼块落锅，翻炒均匀，淋亮油出锅即成。

7 制作要求

色泽黄亮，鱼肉鲜嫩，口味酸甜带辣。

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 将炸好的鳕鱼块整齐地摆放在盘中。

8.2.2 将调好的鸡汁酱均匀地淋在鳕鱼块上。

8.2.3 可以配以食材进行装饰，增加色彩和口感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽黄亮。

9.1.2 香味

香味主要来源于鳕鱼和鸡汁调味料的完美结合，鳕鱼充分吸收了鸡汁的香味。

9.1.3 口味

口味酸甜带辣。

9.1.4 形态

每一块鳕鱼都均匀地裹上了面糊，呈长方形形状；炸制后呈现出金黄色的外观，外酥里嫩、鸡汁味浓郁。

9.1.5 质感

外层酥脆，里层鲜嫩滑爽。

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 2760、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。
