

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 蟹酿橙

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

蟹酿橙的典故源于唐朝时期，讲述了一个浪漫的爱情故事。相传，唐朝考生皮日休在赶考途中不慎崴脚，得到附近人家的帮助并与之结缘。一天，他与一位妙龄女子香菱在花园中相遇，两人一见钟情。为了纪念这段美好的相遇，他们在中秋节时相约赏月，香菱特别为皮日休制作了一道蟹酿橙。这道菜由蟹黄和橙子汁组成，色泽金黄，香甜鲜美，象征着他们美好的爱情。皮日休将这道菜命名为蟹酿橙，希望他们的爱情如同这道菜一样，经历离别后的痛苦，最终迎来幸福的甜蜜。

蟹酿橙在宋代也极为流行，被多位文人墨客所喜爱。苏轼、黄庭坚、徐似道和罗愿等人都对螃蟹有着极高的评价，将其视为佳节的美味。宋代文人林洪在其著作《山家清供》中详细记载了蟹酿橙的制作方法，包括选用个大圆润的橙子，去除果肉和汁水后，填充蟹肉和蟹黄，再用醋和盐调味，蒸熟后食用，其味道鲜美，令人回味无穷。

1984年，杭州的厨师们根据《山家清供》的记载开始研究并仿制这道菜，最终成功地将这道千年前的美食重现于世。其味香鲜，其形精美，酒醇、菊香、蟹肥，风味独特，曾获第三届全国烹饪大赛及第二届世界烹饪大赛金牌。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 蟹酿橙

1 范围

本文件规定了杭帮菜 蟹酿橙的范围、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蟹酿橙。

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 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 8967 谷氨酸钠(味精)
- 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 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 沙蟹

沙蟹是一类生活在温海潮间带和潮上带的节肢动物,是螃蟹的一种。

3.2 甜橙

是柑橘的一种,又名广柑、黄果、橙、广橘。

3.3 白菊花

是一种具有多种功效和作用的多年生草本植物，不仅可供观赏，还具有较高的药用价值和饮食文化价值。

3.4 香雪酒

为绍兴传统名酒，由于加用糟烧而味特香浓，采用白色酒药而酒糟洁白如雪，故称香雪酒（执行标准 GB 2757）。

3.5 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）。

3.6 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：沙蟹 3 只、重约 750 克，甜橙 10 只、

4.1.2 配料：白菊花 10 朵、姜 5 克。

4.1.3 调料：白酒 5 克、白糖 5 克、精盐 3 克、味精 2 克、米醋 5 克、胡椒粉 2 克、芝麻油 20 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活沙蟹、绍兴香雪酒。

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 2757、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 15691、GB/T 18187 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：宜采用炒锅和蒸锅。

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 甜橙洗净，顶端用三角刀刺一圈锯齿形，揭开盖，取出橙肉及汁水。

6.2 蟹煮熟，剔取蟹粉。

6.3 炒锅烧热、下芝麻油，投入姜末、蟹粉稍煸，倒入橙汁及橙肉，加香雪酒、米醋、白糖炒熟，淋芝麻油，摊凉后，分装入甜橙中，盖上橙盖。

6.4 取大深盘 1 只，将甜橙排放盘中，加入香雪酒、米醋、白菊花，包上玻璃纸，上笼用旺火蒸 10 分钟即成。

6.5 上席时，可将甜橙分别用小玻璃纸逐只包扎好，放入小盅，方便食用。

7 制作要求

味香鲜、形精美，酒醇、菊香、蟹肥，风味独特。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用小盅，洗净消毒。

8.2 盛装方法

将甜橙从蒸笼取出，食用时，用小银匙伸入橙中舀起进食。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

金黄色泽。

9.1.2 香味

橙香、蟹香、酒香完美融合。

9.1.3 口味

蟹酿橙口感层次丰富，最上层的蟹黄鲜香浓郁，保持了原有的口感；中间层的蟹腿肉坚实，融入了橙子的香甜，还带着一点酸味；最底层的碎蟹肉则充分融合了橙子的香甜和一点酒香，醋的酸味中和了橙的甜味，使得整体口感更加和谐。

9.1.4 形态

蟹酿橙的外观呈甜橙形态。

9.1.5 质感

蟹酿橙的质感丰富，层次分明，酸甜鲜香交融。

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。
