

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 武林熬鸭

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

杭州古时别称为“武林”，因位于古代杭州西湖附近的群山总称“武林山”而得名。武林熬鸭为仿宋菜。色泽酱红油亮，肉质酥烂不变形，油而不腻，蒜香扑鼻诱食欲，油润适口不腻嘴，鲜咸中略带酸甜，风味独特，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 武林熬鸭

1 范围

本文件规定了杭帮菜武林熬鸭的范围、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武林熬鸭。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 18187 酿造食醋

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 肥鸭

肥鸭通常指的是鸭子的一种，用于烹饪的较肥的鸭子，这种鸭子通常肉质丰满，适合用于制作各种菜肴。

3.2 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）。

3.3 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

3.4 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：鸭 1 只，重约 1500 克。

4.1.2 配料：大蒜 100 克、葱 10 克、姜 30 克（拍碎）。

4.1.3 调料：白酒 50 克、白糖 15 克、芝麻油 20 克、酱油 100 克、醋 50 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜净肥鸭、上等陈醋、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 2717、GB/T 8233、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。

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 鸭烫净，取出内脏，放入沸水锅焯过，挖去鸭臊，洗净。

6.2 取大砂锅 1 只，舀入沸水约 500 毫升，底层放葱、姜、大蒜头，将鸭子腹朝上置于锅中，加芝麻油、醋、酱油、白糖、香雪酒，再加清水至与鸭身齐平。

6.3 砂锅加盖，旺火上烧沸，用中、小火焖烧至鸭肉酥烂、汤汁稠浓起锅，拣去葱、姜，将鸭装盘，蒜头围放鸭身四周，浇上芝麻油即成。

7 制作要求

色泽酱红油亮、肉质酥烂不变形、蒜香扑鼻诱食欲、油润适口不腻嘴、鲜咸中略带酸甜。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 将鸭腹朝下装入盘中。

8.2.2 蒜头围放鸭身四周。

8.2.3 浇上芝麻油。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

酱红油亮。

9.1.2 香味

武林熬鸭香味来源于精选的新鲜优质肥鸭、独特的烹饪手法以及传统的配方，香味浓郁而持久，层次丰富。

9.1.3 口味

鲜咸中略带酸甜。

9.1.4 形态

色泽酱红油亮，肉质酥烂不变形，蒜香扑鼻诱食欲，油润适口不腻嘴，鲜咸中略带酸甜。

9.1.5 质感

武林熬鸭肉异常酥烂，入口即化；鸭肉表面油光锃亮，吃起来油润而不腻；保持鸭子的原形，不会散架。

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。