

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 香叶焗肉蟹

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

从菜名中的“香叶”和“焗”可以看出，这道菜融合了多种香料和独特的烹饪技法。在中国烹饪文化中，香料的运用和烹饪技法的创新往往与地域特色、历史传承和食材的丰富性密切相关。

蟹类食材在饮食文化中有着悠久的历史 and 重要的地位。早在古代，螃蟹就已经被作为一种珍贵的食材出现在人们的餐桌上。随着烹饪技艺的不断发展和完善，蟹类食材的烹饪方法也变得越来越多样化和精细化。因此，“香叶焗肉蟹”这道菜的出现，也可以看作是中国烹饪文化对蟹类食材烹饪技艺的一种传承和创新。

香叶焗肉蟹是一道具有代表性的杭帮菜，其色泽特点是红亮诱人。在制作过程中，蟹块需要经过拍粉油炸，使得蟹肉表面呈现出金黄色，搭配香叶和其他调料的翻炒，最终呈现出的红亮色泽不仅令人赏心悦目，而且也体现了杭帮菜在烹饪时的火候掌握和对食材原味的追求。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 香叶焗肉蟹

1 范围

本文件规定了杭帮菜 香叶焗肉蟹的范围、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香叶焗肉蟹。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB/T 30381 桂皮

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 1070 辣椒酱

3 术语和定义

3.1 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）。

3.2 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（执行标准 GH/T 1439）

3.3 桂皮粉

又称肉桂、官桂或香桂，为樟科植物天竺桂、阴香、细叶香桂、肉桂或川桂等树皮的通称。

3.4 XO 酱

是一种调味品（执行标准 GB 31644）。

3.5 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 ）。

3.6 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：红花蟹或青蟹 3 只，重约 750 克。

4.1.2 配料：芹菜 50 克、葱 5 克、辣椒 5 克、蒜茸 8 克、姜末 5 克、香叶 10 克、茴香 10 克、桂皮粉 10 克。

4.1.3 调料：酱油 10 克、XO 酱 8 克、色拉油 30 克、辣椒酱 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活红花蟹或青蟹、美极酱油、桂林辣椒酱。

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 2716、GB 2717、GB/T 30381、GB/T 30387 、GB 31644、NY/T 1070 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 蟹洗净，留蟹壳，其余切块，拍粉，炒锅置中火上烧热，下色拉油 20 克，投入五成热的油锅中炸成金黄色，捞出。蟹壳也炸至红亮成熟。

6.2 锅内下色拉油 10 克，放入芹菜末、香叶、茴香、桂皮粉、蒜茸、姜末、葱段、辣椒略煸，下蟹块，烹入美极酱油、XO 酱、辣椒酱翻炒出锅装盘，放上蟹壳即可。

7 制作要求

蟹肉鲜嫩，鲜香之中带微辣。

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 将炸至金黄色的蟹块整齐地摆放在盘中，形成一定的层次感。

8.2.2 将炒好的香叶等配料均匀地撒在蟹块上，以增加菜品的色彩和香气。

8.2.3 淋上一些美极酱油、XO 酱、辣椒酱，提升菜品的口感和色泽。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽红亮。

9.1.2 香味

蟹肉的鲜香和香叶的清香相互融合，香气扑鼻。

9.1.3 口味

蟹肉鲜嫩，口感清香，还有点微微的辣味。

9.1.4 形态

蟹块色泽金黄，香叶和辣椒点缀其间，形如白玉花。

9.1.5 质感

蟹肉保持鲜嫩多汁的口感，肉质紧实而不失柔嫩；在烹饪过程中融入了香叶等辅料，使得菜肴带有微微的辣味和清香，口味层次丰富；蟹肉的鲜香和香叶的清香相互融合，香气扑鼻。

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。
