

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 木瓜瑶柱盅

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

木瓜瑶柱盅不仅是一道美味的菜肴，还承载着丰富的文化意义。木瓜在中国历史上有着深厚的文化底蕴，早在《诗经》中就有关于木瓜的记载，其中“投我以木瓜，报之以琼琚”的诗句，背后还暗含着一个著名的故事。这个故事讲述了春秋时期，卫国与狄国交战，卫国大败，沿通粮河道逃回时，被齐桓公相救，卫国人感激不已，于是创作了这首歌曲来表达感激之情，木瓜从而成为了表达爱意的象征。这种文化象征在木瓜瑶柱盅中得到了体现，使得这道菜肴不仅仅是一种美食，更是一种文化的传承和表达。

木瓜瑶柱盅的烹饪方法也体现了杭州传统烹饪的精髓，利用木瓜作为容器，既保留了木瓜的原始风味，又使得内部的食材能够充分吸收木瓜的香气，使得整道菜肴香气四溢，美味可口。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 木瓜瑶柱盅

1 范围

本文件规定了杭帮菜 木瓜瑶柱盅的范围、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木瓜瑶柱盅。

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 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/T 8967 谷氨酸钠(味精)

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

SC/T 3207 干贝

3 术语和定义

3.1 木瓜

木瓜,亦称万寿瓜或者番木瓜,是一种水果,可以生吃,也可以做成果脯。

3.2 瑶柱

瑶柱是扇贝科贝类闭壳肌的干制品(执行标准 SC/T 3207)

3.3 火腿

是金华市特产,其色泽鲜艳、红白分明、瘦肉香咸带甜、肥肉香而不腻,内含丰富的蛋白质和脂肪、多种维生素及矿物质(执行标准 GB 2730)。

3.4 上汤

是菜肴烹饪中常用的一种调料，在炒、川汤、滚、煨、清炖等烹饪方式中皆可用作汁使用。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：木瓜 10 个、瑶柱 30 个。

4.1.2 配料：火腿 50 克、上汤 500 克。

4.1.3 调料：精盐 5 克、味精 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜木瓜、金华火腿、上等瑶柱。

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 2730、GB/T 5461、GB/T 8967、SC/T 3207 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 把木瓜洗净，切开，除去瓜瓢和籽。

6.2 瑶柱用高汤加热处理成熟。

6.2 将高汤放入每个木瓜中，加入瑶柱、火腿、精盐和味精，上笼蒸 40 分钟后，装盘上桌。

7 制作要求

汤汁清鲜、馨香扑鼻、木瓜绵糯、瑶柱鲜嫩。

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

将瑶柱和配料放入木瓜中，木瓜木瓜上桌。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

木瓜的黄色和红色，白色瑶柱形成了色彩分明的色泽。

9.1.2 香味

木瓜的甜味和瑶柱的鲜味在烹调过程中相互渗透，不仅味道鲜美，而且香气宜人。

9.1.3 口味

汤汁清鲜、木瓜绵糯、瑶柱鲜嫩。

9.1.4 形态

木瓜被巧妙地挖成一个盅的形状，用作盛放其他食材的容器；盅内装有上等瑶柱、火腿等食材；木瓜盅内还盛有清澈的汤汁，汤汁的味道鲜美，与木瓜和瑶柱的味道相得益彰。

9.1.5 质感

木瓜的绵糯与瑶柱的鲜嫩相互映衬，使得整道菜肴的口感层次丰富；火腿的加入增添了独特的香气和味道。

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。
