

ICS 67.040

COS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 元鱼煨乳鸽

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

元鱼煨乳鸽是一道创新的杭帮菜，这道菜将元鱼（鳖）和乳鸽结合在一起，通过精细的烹饪工艺，使得菜品口感鲜美，肉质细嫩，风味独特。具体的制作方法包括将剖洗净的元鱼和乳鸽剁成小块，腌渍后包裹在网油、荷叶等材料中，再经过烤箱煨烤，使得肉质更加入味，口感更加丰富。元鱼煨乳鸽体现了杭帮菜注重食材选择、烹饪技艺和口味调和的特点。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 元鱼煨乳鸽

1 范围

本文件规定了杭帮菜 元鱼煨乳鸽的范围、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元鱼煨乳鸽。

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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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

3 术语和定义

3.1 元鱼

俗称甲鱼、水鱼、团鱼和王八等,卵生爬行动物,水陆两栖生活。

3.2 乳鸽

是指出壳到离巢出售或留种前一月龄内的雏鸽。

3.3 煨烤

指将带壳或外面包了东西的物料,直接放在炭火里烧热。

3.4 香料

通常指的是那些具有芳香气味或者特殊香味的植物、动物产品,或者是通过化学方法合成的化合物,用于增添食物、饮料、化妆品和个人护理产品等的香气。

3.5 网油

是猪的肠系膜和大网膜堆积的脂肪,在猪的腹部形成网状的油脂。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料:元鱼(鳖)1000 克、乳鸽 500 克。

4.1.2 配料:香料 30 克、冻汤汁 30 克、荷叶 2 张。

4.1.3 调料:网油 30 克、精盐 3 克、味精 3 克、陈醋 15 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜元鱼、乳鸽,陈醋。

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 5461、GB/T 8967 、GB 10146、GB/T 18187、GB 29938 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶:宜选用烤箱。

5.2 器具:应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 将剖洗净的元鱼,留背壳,肉身剁成 12 小块。

6.2 乳鸽剖洗净后也剁成 12 小块,分别用盐、味精和香料粉腌渍片刻。

6.2 将元鱼、乳鸽块及元鱼背壳一起放在网油上,加入冻汤汁及醋,包好,外包荷叶及玻璃纸,再包一层荷叶,涂上泥巴,入烤箱煨烤 2.5 小时,即可打开上桌。

7 制作要求

原料互为渗透,香味更浓,口味更鲜。

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 将煨烤好的元鱼和乳鸽摆放在盘中，保持其原有的形状和色泽。

8.2.2 可以搭配一些食材进行点缀，以提升菜肴的整体美感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽鲜艳。

9.1.2 香味

元鱼肉香、乳鸽肉香和香料香，香味丰富。

9.1.3 口味

元鱼和乳鸽的鲜美，加上香料的调味，味道丰富且独特。

9.1.4 形态

元鱼煨乳鸽其形态为小块状，肉质鲜嫩，汤汁浓郁。

9.1.5 质感

元鱼和乳鸽的结合使得这道菜品的口感层次丰富；元鱼的鲜美与乳鸽的肉质相得益彰；烹饪方式使得元鱼和乳鸽保持了原汁原味；荷叶等包裹物增添了清香。

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。