

ICS 67.040

CCS X10

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 杭帮菜 吴山鸭舌

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

鸭舌的烹饪历史可以追溯到明朝嘉靖年间，尽管在初期并不受欢迎，被视为下脚料，但随着时间的推移，其食用价值逐渐被人们发现和欣赏。尤其是在清朝，鸭舌成为了许多食客的心头好，其烹饪方法也变得多样化，如《调鼎集》中记载的以鸭皮、火腿片、葱、盐、酒酿等配料文火煨制的做法，显示了鸭舌从被忽视到被珍视的转变过程。

鸭舌的质地比较特别，清炖口感比较柔糯，酱烧吃起来比较有韧劲，嚼起来很有滋味，但很少有将鸭舌油炸的。吴山鸭舌可以说是独辟蹊径，将鸭舌拍粉油炸，香香脆脆，味浓可口。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 吴山鸭舌

## 1 范围

本文件规定了杭帮菜 吴山鸭舌的范围、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吴山鸭舌。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30387 月桂叶

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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

## 3 术语和定义

### 3.1 鸭舌

禽类鸭的舌头，可作食物原料，多用于制作凉菜，风味小食，通常制作蒜泥鸭舌等食品。

### 3.2 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）。

### 3.3 菜松

菜松是一道美食。制作材料主要有油菜、花生油等。

### 3.4 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 ）。

### 3.5 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 辣酱油

是一种调味品，又称喼汁、辣醋酱油，辣酱油与普通酱油稍有不同，其味道酸甜微辣，色泽黑褐（执行标准 GB 31644）。

### 3.7 炸鸡粉

是一种常见的烹饪原料，广泛用于制作炸鸡等食品（执行标准 GB 31644）。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：鸭舌 500 克。

4.1.2 配料：香叶 5 克、姜 5 克、葱 5 克、蒜茸 4 克、红椒 7 克、菜松 500 克、色拉油 30 克、湿淀粉 30 克。

4.1.3 调料：胡椒粉 3 克、辣酱油 10 克、炸鸡粉 30 克。

### 4.2 要求

4.2.1 选用新鲜鸭舌。

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 2716、GB/T 15691、GB/T 30387、GB 31637、GB 31644 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 将鸭舌喉节洗净。

6.2 取香叶、姜、葱、胡椒粉、蒜茸、红椒、辣酱油、炸鸡粉腌渍入味。

6.3 炒锅置旺火上烧热，放入色拉油，七成热时，将鸭舌拍上湿淀粉，下入油锅炸至金黄色。

6.4 捞出，装入菜松打底的盘中，加以点缀即可。

## 7 制作要求

鸭舌香脆，味浓可口。

## 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

8.2.1 在盘子上垫菜松，再摆上鸭舌，

8.2.2 可以将鸭舌摆成一定的形状，如圆形、扇形或波浪形，以增加视觉美感。

8.2.3 鸭舌旁边可以点缀食材，使摆盘更加生动。

## 9 质量要求

### 9.1 感官要求

#### 9.1.1 色泽

鸭舌色泽金黄，菜松绿色打底。

#### 9.1.2 香味

鸭舌的肉香和调味料的结合，香味丰富。

#### 9.1.3 口味

鸭舌表面香脆，内里则保持了鸭肉的鲜美和独特风味。

#### 9.1.4 形态

吴山鸭舌形态独特，分为前端、中端和后端三部分。前端为柔滑的舌尖部分，肥美且富有弹性，嚼起来带有一点舌尖软骨；中端为韧与实相结合，从后端扁平的骨上扒拉下一块，带有结实的脂肪香味；后端为舌根部分，尤其是两根细细小小的舌系带，虽然只是零星的一点可嚼之物，但却是整个鸭舌最为入味的一段。

#### 9.1.5 质感

鸭舌的质地柔糯而有韧劲，嚼起来很有滋味。

### 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 31654 规定。

## 10 最佳食用时间

吴山鸭舌是一道冷菜，从菜品可食用起，时间以不超过 1 小时。

---