

ICS 67.040
CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 过桥鲈鱼

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

杭帮菜过桥鲈鱼是一道具有杭州特色的菜肴，灵感源自于过桥米线。它借鉴了过桥米线的油封技法，运用本地特产食材吊汤，再将鲈鱼过汤烫熟，以达到鲜美的味道，充分体现杭州菜所钟爱的“鲜”的含义，菜品口味清淡，注重保留鱼的原汁原味。鱼肉鲜嫩，汤白味醇。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 过桥鲈鱼

1 范围

本文件规定了杭帮菜 蛤蜊鲫鱼的范围、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蛤蜊鲫鱼。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 5461 食用盐

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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

SB/T 10371 鸡精调味料

NY/T 1070 辣椒酱

3 术语和定义

3.1 鲈鱼

是一种常见的鱼类,是一种营养丰富的食品,含有蛋白质、钙、磷、铁等多种营养成分。

3.2 粉丝

粉丝是中国常见的食品之一,是一种用绿豆、红薯淀粉等做成的丝状食品,故名粉丝(执行标准 GB 2713)。

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 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）。

3.5 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 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

3.7 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：鲈鱼 1 条，重约 750 克。

4.1.2 配料：豆腐皮 150 克、金针菇 300 克、香菜 200 克、火腿 30 克、粉丝 200 克、西红柿片 20 克、上汤 1500 克。

4.1.3 调料：胡椒粉 2 克、香辣酱 5 克、味精 3 克、鸡精 5 克、色拉油 20 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活鲈鱼、嫩豆腐、水发龙口粉丝。

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 2712、GB 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 10146、GB/T 15691、SB/T 10371、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 将生净鲈鱼切薄片，围放盘的四周。

6.2 豆腐皮卷成长短一致的筒，放于盘中，火腿切片，盖放在腐皮卷上呈桥拱形，金针菇与香菜放于中间。

6.3 锅中放上汤，加入粉丝、味精、鸡精、烧沸后，加入烧热的色拉油，盛入汤盆，跟鲈鱼上席，

6.4 随带胡椒粉和香辣酱小碟。

7 制作要求

此菜边涮边吃，口味清淡，注重保留鱼的原汁原味，鱼肉鲜嫩，汤白味醇。

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 盛装生鲈鱼片的盘和汤汁容器一起上桌，

8.2.2 食用时将生鱼片放入汤中烫至肉质发白

8.2.3 蘸味汁食用。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

鱼片白色、香菜；绿色和火腿片红色，色泽搭配艳丽。

9.1.2 香味

鱼片爽滑，汤头清甜。

9.1.3 口味

保留鱼的原汁原味，鱼肉鲜嫩，汤白味醇。

9.1.4 形态

鱼片保持了其原有的鲜嫩口感和色泽，看起来十分诱人。

9.1.5 质感

过桥鲈鱼的鱼肉切成薄片，经过热汤的氽烫，肉质变得鲜嫩爽滑；食材吊出的高汤，与鲈鱼完美结合，充分体现了杭州菜所钟爱的“鲜”字。

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

此菜边涮边吃。
