

ICS 67.040

COS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 珍珠日月贝

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

珍珠日月贝是一道具有杭州菜系特色的传统名菜，以其独特的口感和外观吸引着食客。这道菜品的主要原料是日月贝，而所谓的“珍珠”其实是西米，两者组合在一起给人以冰清玉洁的感觉。珍珠日月贝的色调淡雅，整个烹调过程时间较短，目的是保持日月贝肉的鲜嫩。此外，淋上黑色的鱼籽酱，更增添了菜品的品质感。这道菜的蒜香浓郁，造型美观生动，肉质鲜嫩可口，是杭帮菜菜中的一颗璀璨明珠。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 珍珠日月贝

1 范围

本文件规定了杭帮菜 珍珠日月贝的范围、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珍珠日月贝。

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/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SC/T 3056 鲟鱼子酱加工技术规程

SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

3.1 日月贝

日月贝是一种扇贝科的贝壳,也被称为圆贝,因其较大的个体和肥美的肉质而闻名。

3.2 鱼子酱

是由鲟鱼、鲑鱼等的鱼卵制作而成的腌制品,其中鲟鱼卵制成的鱼子酱最为尊贵,有着“黑黄金”之称(执行标准 SC/T 3056)。

3.3 西米

是一种有特殊风味和营养价值的食材,但糖尿病患者需避免食用。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：日月贝 10 颗。

4.1.2 配料：鱼子酱 50 克、西米 200 克、蒜茸 30 克、湿淀粉 20 克。

4.1.3 调料：精盐 3 克、味精 3 克、鸡精 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活日月贝。

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 31637、SC/T 3056、SB/T 10371 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 日月贝去掉一片壳，取留肉的一片，洗净，剖上花刀。

6.2 西米蒸至软熟，加少许精盐、鸡精调味。

6.3 在日月贝上放少许味精、湿淀粉，加入西米，盖上纱布，撒上经油煸香的蒜茸，上笼蒸 1 分半钟即可。

6.4 去纱布，淋上冷冻的鱼子酱即成。

7 制作要求

蒜香浓郁、造型美观生动、肉质鲜嫩可口。

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 将蒸熟的西米浇在日月贝上，形成基底。

8.2.2 在日月贝上放上黑鱼子酱，增添色彩与口感。

8.2.3 可以在盘边或日月贝周围摆放一些装饰物，以提升整体美感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色调淡雅，淋上黑色的鱼籽酱，增添了菜品的品质感。

9.1.2 香味

香味则来自于鱼子酱和蒜蓉的鲜美，以及日月贝肉本身的鲜甜。

9.1.3 口味

保留了日月贝的原汁原味，西米的软糯与日月贝的鲜嫩相结合，形成了独特的口感对比。

9.1.4 形态

保留日月贝的形状。

9.1.5 质感

珍珠日月贝的质感主要体现在其肉质的滑嫩和口感的丰富上。

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。
