

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 风味牛柳卷

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

杭风味牛肉卷是一道色香味俱佳的传统美食，以其独特的风味和精湛的烹饪技艺而闻名。这道菜的主要食材包括嫩滑的牛肉、清新的蔬菜和香脆的豆腐皮。在烹饪过程中，牛肉经过精心腌制和炒制，保持了其嫩滑多汁的口感，再与蔬菜一同卷入豆腐皮中，经过炸制后外酥里嫩，香气四溢。其制作工艺精致，成品外表艳丽，外酥里嫩，馅料鲜美，甜而不腻。风味牛肉卷不仅口感独特，还蕴含着深厚的文化背景，是杭州美食文化的重要组成部分。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 风味牛柳卷

1 范围

本文件规定了杭帮菜风味牛柳卷的范围、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风味牛柳卷。

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 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 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 13662 黄酒

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

LS/T 3201 面包用小麦粉

3 术语和定义

3.1 牛柳

牛柳指的是牛的里脊肉,是一种十分美味的食材。

豆腐皮

3.2 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）。

3.3 面包粉

是一种由硬麦制作而成的面粉，其面筋含量高，一般控制在 32.5 - 34.0%之间，面筋质量好、韧性大、弹性好、吹泡体积大（执行标准 LS/T 3201）

3.4 绍酒

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 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：牛柳 500 克。

4.1.2 配料：豆腐皮 2 张、香菜 50 克、火腿 20 克、笋丝 30 克、洋葱 50 克、**湿淀粉 30 克、面包粉 20 克。**

4.1.3 调料：绍酒 15 克、精盐 3 克、味精 3 克、**鸡蛋 2 个**、熟猪油 50 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜牛柳。

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 2730、GB/T 5461、GB/T 8937、GB/T 8967、GB 31637、GB/T 13662 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 将牛柳用精盐、味精、湿淀粉上浆约半小时。

6.2 炒锅置旺火上，下猪油 10 克，下牛柳入油锅滑炒一下，盛起。

6.3 火腿、洋葱切丝。

6.4 炒锅置旺火上，下猪油 20 克，放入洋葱丝、笋丝、火腿和牛柳，加入绍酒、精盐、味精，炒至成熟入味，盛起摊凉。

6.5 豆腐皮一张摊平，放入炒好的牛柳等料，放上香菜，卷至一半，另取豆腐皮一张，同样放入牛柳、香菜等料，卷至一半，然后将两份豆腐皮卷叠在一起卷成扁圆形，如此全部包卷好。

6.6 将卷好的腐皮卷拍上湿淀粉，沾上蛋液，粘上面包粉。

6.7 炒锅置旺火上，下猪油 30 克，腐皮卷下五成热的油锅中，炸至金黄成熟，起锅，改刀切成斜三角形的片，装入盘中经焯水处理的芦笋上即成。

7 制作要求

外酥里嫩、馅料鲜美、甜而不腻。

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

牛柳卷装入盘中，加上芦笋。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

金黄色。

9.1.2 香味

火腿的咸香、牛柳本身的鲜味以及其他食材的新鲜度，在烹饪过程中相互融合，体现了杭帮菜鲜咸合一的特点。

9.1.3 口味

外酥里嫩、甜而不腻。

9.1.4 形态

牛柳卷的外形呈斜三角形型。

9.1.5 质感

外表艳丽，外酥里嫩。

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。
