

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 西湖蟹包

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

西湖蟹包是在南宋名菜蟹酿橙的基础上推陈出新，并且结合了广东潮汕特色菜石榴鸡的做法创作而成的。张勇作为大华饭店的行政总厨，将这两道传统菜的特色融合，创造出了西湖蟹包这一创新融合菜。蟹酿橙的“酿”的做法以及石榴鸡好看的外形（出品时像开花的石榴）被借鉴到西湖蟹包的制作中。先把炒制好的蟹肉蟹黄酿在蛋皮里，用小葱系上结，做出石榴模样，再入锅蒸熟。

在制作西湖蟹包时，张勇选用的是六月黄。六月黄是没有成熟的大闸蟹，虽然身形相对“娇小”，但在初夏时节却鲜美异常。其蟹黄软滑、丰腴流油，再加上柔嫩的蟹肉，口感嫩且香，曾获全国第三届烹饪大赛金牌奖。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 西湖蟹包

1 范围

本文件规定了杭帮菜西湖蟹包的范围、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西湖蟹包。

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 13662 黄酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18187 酿造食醋

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

3 术语和定义

3.1 湖蟹

湖蟹是指那些在湖泊中养殖的螃蟹,特别是那些在特定湖泊如太湖、洪泽湖、阳澄湖等水域中养殖的螃蟹。

3.2 绍酒

是一种黄酒,属于黄酒中的极品,产于绍兴,历史悠久(执行标准 GB/T 13662)。

3.3 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）。

3.4 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 中火

火力介于旺火与小火之间，火柱稍伸出锅边，火焰低且不安定，火光呈蓝红色，光度明亮。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：湖蟹 600 克。

4.1.2 配料：鸡蛋 2 个、葱末 5 克、姜末 5 克。湿淀粉 20 克

4.1.3 调料：绍酒 15 克、酱油 10 克、味精 3 克、米醋 5 克、胡椒粉 5 克、色拉油 25 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活湖蟹。

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 2717、GB/T 8967、GB/T 13662、GB/T 15691、GB/T 18187、GB 31637 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 将蟹洗净、蒸熟，剔取蟹肉与蟹黄。

6.2 炒锅置中火上，下色拉油 10 克，将葱、姜煸香，放入蟹肉煸透，投入绍酒、酱油、味精，用湿淀粉少许勾薄芡，放入米醋、胡椒粉炒制成蟹馅。

6.3 蛋清加少许生粉打散搅匀，下色拉油 15 克，用平锅摊成直径约 15 厘米的圆皮，包入蟹馅，用小葱打结成花包形，装盘入笼蒸 2 分钟，取出浇上少许薄芡，撒上蟹黄即成。

7 制作要求

此系创新菜肴，形如白玉花，口味鲜嫩，微酸微辣。

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 将制作好的西湖蟹包放在蒸笼或盘子上，确保包子之间有一定的间距，避免粘连。

8.2.2 为了增加视觉效果，可以在每个包子的顶部点缀一些蟹黄酱，使其看起来更加诱人。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

外观洁白晶莹。

9.1.2 香味

蟹肉、蟹黄的鲜香，多种调料提鲜去腥，使整个蟹包的香味更加丰富和浓郁。

9.1.3 口味

蟹肉的鲜嫩、蟹黄的醇厚、蟹包口味鲜嫩、微酸微辣。

9.1.4 形态

西湖蟹包的外形模仿了石榴的模样，通过将炒制好的蟹肉蟹黄酿在蛋皮里，并用小葱系上结，形成了类似石榴的外观。

9.1.5 质感

外皮由鸡蛋清制成，呈现出晶莹剔透的质感，形如白玉花；内馅以蟹肉为主，辅以多种调料，口感鲜嫩，滋味鲜美，味道丰富，口感独特；蟹包口味鲜嫩、微酸微辣。

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。
