

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 西湖莲藕脯

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

西湖莲藕脯的典故与八仙过海的故事有关。传说当年王母娘娘举办蟠桃宴会，八仙在赶路时被大海拦住，他们各显神通成功过海，但因太急未向龙王打招呼。龙王知道后大怒，向玉帝控告八仙，八仙十分惊恐，去向观音寻求帮助。观音上天梯时，不小心把一片莲叶踢下了人间，这片莲叶落到西湖中生根发芽，形成了西湖的莲藕。西湖的藕刚从水里采出来时浑身裹满淤泥，但洗净后皮薄薄的，晶莹剔透，粉白粉白的，一节挨着一节，像好兄弟手拉着手，团结一致克服困难。这正体现了莲之出淤泥而不染的精神。当沾满淤泥的莲藕被洗净切开后，里面洁白如玉，有数个大小不一的孔，切口处还会拖出缕缕细丝，正是应了那句成语——藕断丝连。西湖莲藕脯具有清香、脆嫩、酥鲜的特点，融合了酸、甜、咸等多种口味。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 西湖莲藕脯

1 范围

本文件规定了杭帮菜 西湖莲藕脯的范围、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莲藕脯。

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 1445 绵白糖
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 23493 中式香肠质量通则
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
- SC/T 3207 干贝
- NY/T 1504 莲子
- SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

3.1 鲜藕

藕,又称莲藕,属莲科植物根茎,可餐食也可药用。

3.2 香肠

是一种利用古老的食物生产和肉食保存技术制成的食物,将动物的肉绞碎成条状(或泥状),再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品(执行标准 GB/T 23493)

3.3 莲子

莲子是一种来源广泛的植物，不仅在药用方面有着重要的作用，而且在食品和化妆品工业中也有广泛的应用。

3.4 干贝

即扇贝的干制品。味道极鲜，具有滋阴补肾、和胃调中功能，能治疗头晕目眩、咽干口渴、虚癆咳血、脾胃虚弱等症，常食有助于降血压、降胆固醇、补益健身。

3.5 鱼茸

鱼茸是以鱼肉为主料制作的菜品原料，它是将鱼肉经过处理制成的细腻茸状物质。

3.6 西芹

西芹，也被称为西洋芹菜或美芹，是从欧洲引进的芹菜品种。

3.7 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）。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：鲜藕 500 克、莲子 300 克。

4.1.2 配料：香肠、干贝、鱼茸各 20 克，西芹 10 克。

4.1.3 调料：鸡精 5 克、盐 3 克、白糖 5 克、味精 3 克、胡椒粉 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用表皮微黄、肉质洁白、直径约 4-5 厘米的鲜藕。

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 1445、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 15691、GB/T 23493、SC/T 3207、NY/T1504、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 鲜藕切成末，放香肠末、干贝末、鱼茸及鸡精、盐、白糖、味精、胡椒粉等调料，搅拌均匀、上劲。

6.2 煎锅烧热，放油适量，将调好的莲藕料放入煎锅，煎成色泽金黄，厚 1 厘米的薄饼，改刀成扇形围放盘周。

6.3 用西芹切薄片，在盘中围成圆形的边，放上荷花瓣，莲子用油滑熟，在荷花中间即成。

7 制作要求

造型美观，口味清香、脆嫩、酥鲜。

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 莲藕呈圆形围放盘周。

8.2.2 用西芹切薄片，在盘中围成圆形的边。

8.2.3 中间放上荷花瓣，莲子放在荷花中间。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

莲藕红色、西芹绿色、莲子白色，色泽分明。

9.1.2 香味

清香。

9.1.3 口味

融合了酸、甜、咸等多种口味。

9.1.4 形态

莲藕呈圆形围放盘周，西芹围成圆形的边，盘中间放上荷花瓣，莲子放在荷花中间。

9.1.5 质感

西湖莲藕脯质感丰富，主要体现在莲藕的清脆、西芹的脆爽、莲子的酥鲜。

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。
