

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 松仁素果

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

松仁素果的典故主要涉及一个关于松仁的神奇故事，它不仅有助于治疗疾病，还能延年益寿。故事讲述的是，有一个不幸得了麻风病的人，由于病情严重，家里人将他遗弃在树林里。然而，有一天，树林里来了三位神仙，他们给了这个人一大堆松子，并告诉他将松子作为食物，不仅可以治愈他的麻风病，还能让他变得年轻。这个人按照神仙的指示食用松子，结果病情好转，最终麻风病痊愈，面色红润，如同少年。这个故事体现了松仁在古代被认为具有神奇的治疗效果和延年益寿的作用。

松仁在古代被视为食疗佳品，历代医家对其拍手称绝。《黄帝内经》强调食疗的重要性，认为药疗不如食疗，而松子仁因其营养价值和保健功效受到历代医家和营养学家的推崇。李时珍在《本草纲目》中描述松子味甘、性温、无毒，具有治疗骨关节风湿、滋润皮肤等多种功效，并认为长期食用可以轻身延年²。这些典故和记载共同体现了松仁在古代文化中的重要地位和对人体健康的积极影响。

松仁素果以其独特的玉米造型、丰富的口感和鲜美的味道，成为一道备受欢迎的美食。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 松仁素果

1 范围

本文件规定了杭帮菜松仁素果的范围、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松仁素果。

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 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 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SC/T 3207 干贝

3 术语和定义

3.1 香芋

是一种豆科草本植物,主要食用其块茎,肉质细嫩、酥香可口、芳香气浓,富含淀粉、蛋白质及各种氨基酸。

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 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、虚痨咳血、脾胃虚弱等症，常食有助于降血压、降胆固醇、补益健身。

3.4 松子

是松树的种子，既是重要的中药，久食健身心，滋润皮肤，延年益寿，也有很高的食疗价值（执行标准 GB 19300）。

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 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：香芋 600 克、松子 60 克。

4.1.2 配料：火腿末 25 克、干贝末 25 克、西兰花 30 克、大青尖椒 12 个。

4.1.3 调料：精盐 3 克、味精 3 克、色拉油 50 克。

4.2 要求

4.2.1 选用奉化香芋、金华火腿。

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 2730、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 19300、SC/T 3207 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 香芋蒸熟，塌成泥，掺入火腿末、干贝末，加精盐、味精搅拌均匀，分成 12 份，分别搓捏成玉米棒芯状，镶上松子成玉米棒形。

6.2 炒锅置中火上烧热，下色拉油，油温至五成热时，将“玉米棒”入油锅炸熟，配上滑熟、制成叶状的大尖椒，点缀成形装盘即可。

7 制作要求

玉米造型逼真、色彩赏心悦目，食之清香、爽口、脆嫩。

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 将玉米棒芯状的松仁素果沿着盘边摆放。

8.2.2 盘中间放西兰花装饰。

8.2.3 可撒些食材点缀，增加美感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

新鲜的玉米粒，搭配黄色的松仁，整体色泽鲜艳。

9.1.2 香味

松仁的独特香气为这道菜增添了一份浓郁的坚果风味，蔬菜的新鲜则带来了清新的气息，两者相结合，形成了一种令人愉悦的香味体验。

9.1.3 口味

清香、爽口、脆嫩。

9.1.4 形态

松仁素果的形态是造型逼真、色彩赏心悦目的玉米形状。

9.1.5 质感

松仁素果的质感是一种清新、爽口、脆嫩的享受，无论是从原料、色彩还是口感上，都体现了杭州菜的独特魅力。

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 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。
