

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 蟹腿刺参

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

蟹腿刺参是一道具有丰富文化内涵的菜品，其制作过程不仅涉及食材的精细处理，还蕴含着深厚的文化意义。蟹腿和刺参都是烹饪中常见的食材，它们各自具有独特的营养价值和风味，当两者结合时，不仅能够提升菜品的口感和营养价值，还能够通过精细的烹饪技巧，展现出食材最美的风味。

杭帮菜在发展过程中不断创新，食材来源扩展到了全世界。蟹腿刺参这道菜也可能随着时代发展，在食材的选择（如刺参的来源等）或者烹饪方式上有所创新，以适应不同食客的需求，同时也反映出杭帮菜在发展进程中的包容与创新精神。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 鳖腿刺参

1 范围

本文件规定了杭帮菜鳖腿刺参的范围、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鳖腿刺参。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- 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
- GB/T 38583 刺参

3 术语和定义

3.1 鳖腿

甲鱼的腿。

3.2 刺参

又称灰刺参、灰参,是海参的一种,主要产于中国北部沿海如大连、烟台等地。

3.3 鱼泥

是一种由鱼肉制作而成的细腻食物状态，通常是指将鱼肉捣碎成泥状，以便于食用或烹饪。

3.4 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）。

3.5 蚝油

是一种使用牡蛎熬制而成的调味料，同时也是调味汁类的最大宗产品之一（执行标准 GB 10133）。

3.6 老抽

是在生抽的基础上加入焦糖，经特殊工艺制成的浓色酱油，适合肉类增色作用（执行标准 GB 2717）。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：蟹腿 12 只，水发刺参 300 克。

4.1.2 配料：鱼泥 300 克、火腿 25 克、剑兰 350 克、香菜 5 克、葱 20 克、姜 5 克、湿淀粉 20 克、高汤 500 克。

4.1.3 调料：精盐 3 克、味精 3 克、蚝油 10 克、老抽 5 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜蟹腿、刺参。

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 2717、GB 2730、GB/T 5461、GB/T 8967、GB 10133、GB 31637、GB/T 38583 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：宜采用直径能容纳鱼长、汤量能够浸没鱼头的炒锅。

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 蟹腿洗净，放精盐、味精腌渍片刻，上笼蒸熟，去骨。

6.2 剑兰出水，用精盐、味精炆锅，放入盘中作底。

6.3 刺参洗净，下入三成热的油锅“养”2分钟。热锅下油适量，放入葱、姜煸香，加入高汤、蚝油、老抽，去掉葱、姜，放入刺参，焖烧2-3分钟，加味精，勾芡，出锅装于盘中剑兰上。

6.4 鱼泥加精盐、味精打上劲，加生粉拌匀，抹在蟹腿上，放火腿末、香菜点缀，上笼蒸约1分钟至熟，围放盘的四周，用高汤、精盐、味精、湿淀粉勾薄芡，淋于鱼茸蟹腿上即成。

7 制作要求

色形俱美，酥糯合一，营养丰富。

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 将刺参装于盘中剑兰上。

8.2.2 蟹腿鱼泥围放在盘子的边缘。

8.2.3 淋上薄芡即可。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

蟹腿经过腌制和蒸熟后，呈现出诱人的色泽，搭配剑兰作为底菜，更显得色彩分明；刺参经过烹制后，也会展现出其独特的色泽，与蟹腿和剑兰相互映衬，构成一道色香味俱佳的佳肴。

9.1.2 香味

蟹腿刺参以其独特的烹饪工艺和丰富的海鲜食材，散发出浓郁的鲜香味。

9.1.3 口味

清淡纯鲜、滑嫩爽口、糯而不腻。

9.1.4 形态

蟹腿和刺参保留了其鲜美口感和营养成分；鱼泥加精盐、味精打上劲后，抹在蟹腿上，再配以火腿末、香菜等点缀，使得整道菜肴色彩丰富；蟹腿与刺参巧妙搭配，周围环绕着鱼茸，淋上薄芡，使得整道菜肴形态饱满，富有层次感。

9.1.5 质感

鳌腿与刺参的结合，使得这道菜既有鳌腿的鲜嫩，又有刺参的爽滑，两者相辅相成，共同营造出一种独特的口感体验。

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。
