

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 钱江肉丝

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

胡忠英大师是杭帮菜界的泰斗级人物，他在杭帮菜的发展上留下了深刻的印记。据胡忠英大师介绍，钱江肉丝这道菜是他师傅的创作，当时他们的饭馆开在钱塘江边，因此取名带上了“钱江”二字。

钱江肉丝是杭州的一道特色名菜，该菜品青翠红亮，香味扑鼻，味道醇厚，糅进了北方菜肴那种浓重的口味，但仍然保持了杭州菜肴咸鲜入味、刀工精细等特点。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 钱江肉丝

1 范围

本文件规定了杭帮菜钱江肉丝的范围、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钱江肉丝。

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 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/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 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
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 11192 辣椒油

3 术语和定义

- 3.1 猪里脊
是指猪脊椎骨内侧的条状嫩肉,分为大里脊和小里脊。
- 3.2 清汤
指没有添加调料或杂质的汤。
- 3.3 高汤

是烹饪中常用的一种辅助原料，以往通常是指鸡汤，经过长时间熬煮，其汤水留下，用于烹制其他菜肴时，在烹调过程中代替水，加入到菜肴或汤羹中，目的是为了提鲜，使味道更浓郁。

3.4 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 ）。

3.5 甜面酱

是以面粉为主要原料，经过制曲和保温发酵后制成的一种酱状调味品。

3.6 辣椒油

是一种调料，以辣椒和油为主要食材制作而成，呈红色透明、色泽清亮、没有沉淀物质，辣味扑鼻、滋味纯正，口感辛辣。

3.7 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）。

3.8 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：猪里脊肉 500 克。

4.1.2 配料：姜丝 30 克、葱丝 100 克、鸡蛋 2 个。

4.1.3 调料：绍酒 20 克、精盐 3 克、甜面酱 20 克、酱油 10 克、白糖 5 克、辣椒油 10 克、淀粉 15 克、色拉油 1000 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜猪里脊。

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 2716、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 13662、GB 31637、SB/T 10296、SB/T 11192 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 准备食材。里脊切丝，用精盐、湿淀粉、鸡蛋清上浆。

6.2 炸肉丝。炒锅置旺火上烧热，下色拉油 1000 克，待油温约四成热时，放入里脊丝划散，倒出，沥去油。

6.3 调味炒制。锅内留油 20 克，放甜面酱煸香，加入绍酒、酱油、白糖、味精、清汤、里脊丝，用湿淀粉勾芡，淋入辣椒油。

6.4 将葱丝铺入盘中，盛入肉丝，上面再放姜丝即成。

7 制作要求

姜黄葱绿，肉丝红亮，刀工精细，咸鲜微辣。

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 将葱丝铺入盘中。

8.2.2 盛入肉丝。

8.2.3 肉丝上面放姜丝。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

姜黄葱绿，肉丝红亮。

9.1.2 香味

酱香浓郁。

9.1.3 口味

甜中带咸、咸中又带鲜，具有北方菜肴的浓重口味。

9.1.4 形态

肉丝整齐，搭配葱丝，造型美观。

9.1.5 质感

里脊肉质嫩无筋，切丝时顺肉纹切，不易碎裂，口感嫩滑；菜肴呈现出浓油赤酱的特点，色泽红亮，味道醇厚；钱江肉丝虽然糅进了北方菜肴的浓重口味，但仍然保持了杭州菜肴咸鲜入味、刀工精细等特点，展现出独特的杭帮菜风味。

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。
