

ICS 67.040

COS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 金牌扣肉

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

杭帮厨师从苏轼“无肉令人瘦，无竹令人俗。人瘦尚可肥，士俗不可医”的诗词中获得灵感，创造了金牌扣肉这道名菜。这道菜烹制手法与东坡肉相似，选用五花肉，经过酱油、黄酒、白砂糖等调料卤制后，再切成连刀肉片，盘成宝塔状，造型独特，吸引眼球；肉质酥而不烂、油而不腻，笋与肉味相互融合，口感丰富，曾获 1996 年第二届中国烹饪世界大赛金牌，故名“金牌扣肉”。1999 年第四届全国烹饪大赛又获金牌，同年被国内贸易部认定为“中国名菜”。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 金牌扣肉

1 范围

本文件规定了杭帮菜 蛤蜊鲫鱼的范围、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蛤蜊鲫鱼。

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 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 13662 黄酒

GB/T 21999 蚝油

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

3.1 五花肉

是猪腹部上的肉，猪的大肚腩上有很多脂肪，里面又夹杂了一些肌肉组织，肥瘦相间，有好几层肉，所以叫“五花肉”。

3.2 夹饼

也叫济宁夹饼、羊肉串夹饼，可在一块夹饼中填入各种食物，再加入各种调至好的酱料和撒料。

3.3 生抽

是酱油的一种，是以大豆或黑豆、面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成的（执行标准 GB 2717）。

3.4 蚝油

是一种使用牡蛎熬制而成的调味料（执行标准 GB 10133）。

3.5 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 ）。

3.6 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

3.7 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：猪肋条肉 500 克、笋片 200 克。

4.1.2 配料：菜心 24 颗、葱 20 根、生姜 10 克、夹饼按需配。

4.1.3 调料：酱油 20 克、生抽 20 克、蚝油 15 克、鸡精 5 克、绍酒 300 克、白糖 10 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜加层五花肉、六月鲜酱油。

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 2717、GB/T 8967、GB 10133、GB/T 13662、GB/T 21999、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 猪肉整块焯水去骨，放入垫有葱姜的锅内，加入笋干、酱油、白糖、味精、绍酒、水，置火上烧透上色，捞出冷却压平。

6.2 将肉修切成 15 厘米见方的块，沿边批成连刀片，围成金字塔状，底里放入笋干丝，浇上原汁，上笼蒸透。

6.3 将蒸好的肉扣入盘内，浇上原汁，围上炒好的菜心即成。

7 制作要求

酥而不烂、油而不腻、造型别致，用薄饼夹食风味更佳。

8 装盘

8.1 盛装器皿

选用白瓷盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

8.2.1 将蒸好的肉扣入盘内，浇上原汁。

8.2.2 围上炒好的菜心进行装饰。

8.2.3 夹饼和葱丝装盘同时上桌。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

颜色红润，富有光泽。

9.1.2 香味

金牌扣肉的香味是由食材本味、香料添香、烹饪技巧等共同作用产生的丰富的香味。

9.1.3 口味

酥而不烂、油而不腻。

9.1.4 形态

金牌扣肉形态独特，宝塔形切片嵌入笋干，肉块与笋干紧密结合。

9.1.5 质感

金牌扣肉的质感丰富，肥瘦相间，肥而不腻，酱香四溢，软嫩多汁，入口即化，且带有韧劲。

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。
