

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 蟹汁鳊鱼

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

蟹汁鳊鱼是杭州的一道特色菜品，它选用鳊鱼为主料，搭配蟹粉、蛋清等辅料制成，蟹汁浇淋在鱼上，风味独特，别有一番风味。蟹汁鳊鱼的色泽特点是浇汁奶黄，鱼肉色白，这样的色泽搭配使得菜肴看起来鲜美可口，体现了杭帮菜在视觉和味觉上的双重享受。这道菜采用了中式的温油浸熟鱼肉的烹饪方法，保持了鱼肉的鲜嫩润滑，同时，用牛奶、蟹粉、蛋清等原料制成蟹汁浇淋在鱼上，这又是西菜中的浇汁方法。通过特殊的制作工艺，厨师们成功地将这两种色泽融合在一起，为食客们带来了一场味觉与视觉的盛宴。此菜曾获 1993 年第三届全国烹饪大赛金牌。2000 年杭州市人民政府认定为 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 蟹汁鳊鱼

1 范围

本文件规定了杭帮菜蟹汁鳊鱼的范围、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蟹汁鳊鱼。

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 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 8937 食用动物油脂 猪油

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 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

GB/T 13662 黄酒

GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10753 沙拉酱

3 术语和定义

3.1 鳊鱼

别名松花江鳊、桂花鱼、季花鱼、季鱼、鳌花鱼等，是一种重要的名优淡水鱼。

3.2 蟹粉

是一种水产调味品（执行标准 GB 10133）。

3.3 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）。

3.4 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 沙拉酱

也被称为美乃滋、蛋黄酱等，是一种调味料。

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：鳊鱼 1 条，重约 500 克。

4.1.2 配料：蟹粉 50 克、牛奶 50 克、蛋清 30 克、火腿 20 克、葱姜各 15 克。

4.1.3 调料：熟猪油 50 克、精盐 3 克、味精 3 克、绍酒 25 克、沙拉酱 50 克。

4.2 要求

4.2.1 选用鲜活鳊鱼。

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 2730、GB/T 5461、GB/T 8937、GB/T 8967、GB 10133、GB 12693、GB/T 13662、SB/T 10753 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 腌制鳊鱼。鳊鱼两面剖牡丹花刀，用精盐、绍酒、葱姜腌渍 20 分钟。

6.2 浸熟鳊鱼。炒锅置中火上烧热，鳊鱼用沸水烫后，在锅中放入猪油 35 克，烧至三成热时，放入鳊鱼，浸熟装盘。

6.3 制作蟹汁。在锅中放入猪油 15 克，加入蟹粉、姜末、牛奶、蛋清、胡椒粉、盐、味精、水，调好味勾芡，盛入沙拉壶，撒上火腿末。

6.4 浇淋蟹汁。食时将芡汁浇在鱼上即成。

7 制作要求

鱼肉色白，浇汁奶黄，鲜嫩滑润，美味无比。

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 将烹饪好的鳊鱼小心地置于盘中，确保其形态完整、色泽诱人。

8.2.2 在鱼身上方均匀地淋上精心调制的蟹汁，使蟹汁的鲜香与鳊鱼的鲜美相互渗透、融合。

8.2.3 可撒上少许火腿末或葱花作为点缀，增添色彩与风味。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

洁白的鱼肉和金黄色的蟹汁，形成鲜明的色彩对比。

9.1.2 香味

鳊鱼香气扑鼻，蟹粉香味浓郁。

9.1.3 口味

鱼肉色白鲜美，口感嫩滑，搭配蟹粉汁，更能为鳊鱼增添一股浓郁的蟹味。

9.1.4 形态

形态特征主要体现在其主料鳊鱼的花刀形态和覆盖其上的细腻光滑的蟹粉汁。

9.1.5 质感

鱼肉色白，浇汁奶黄，鲜嫩滑润，美味无比。

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。
