

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 八宝鸭

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

八宝鸭的起源有多种说法。一种流传较广的说法是，八宝鸭起源于中国江南地区，距今已有数百年的历史。据说，这道菜最早是由明朝的一位宫廷御厨发明的。当时，皇帝对美食的要求非常高，御厨们为了讨好皇帝，便不断地研究新的菜品。有一天，一位聪明的御厨将鸭子与八种珍贵的食材结合在一起，烹制出了一道美味可口的佳肴，这便是八宝鸭的雏形。经过历代厨师的传承和创新，八宝鸭的烹饪技艺越来越高超，成为了一道具有浓厚地方特色的传统名菜。此菜是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 八宝鸭

1 范围

本文件规定了杭帮菜八宝鸭的范围、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八宝鸭。

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 1354 大米

GB/T 1445 绵白糖

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/T 13662 黄酒

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 38581 香菇

NY/T1504 莲子

3 术语和定义

3.1 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)。

3.2 糯米

又叫江米，是大米的一种，常被用来包粽子或熬粥（执行标准 GB/T 1354）。

3.3 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）。

3.4 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）。

3.5 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：整鸭 1 只，重约 1000 克。

4.1.2 配料：虾仁、火腿、鸡丁各 20 克，莲子、香菇、青豆、笋丁各 40 克，糯米 100 克。

4.1.3 调料：精盐 5 克、味精 5 克、绍酒 20 克、色拉油 1000 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜鸭、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/T 1354、GB/T 1445、GB 2717、GB 2730、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 13662、GB/T 38581、NY/T1504 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 将鸭洗净，整鸭出骨，洗净。

6.2 把虾仁、火腿、鸡丁、莲子、香菇、青豆、笋丁、糯米等所有配料加盐、味精、绍酒拌匀，放入整鸭内，用麻绳将鸭扎成葫芦形，放入笼内蒸 2-3 小时，取出。

6.3 炒锅置旺火上烧热，放入色拉油，加热至五成左右油温时，将鸭剪去麻绳，下入油锅炸至金黄色，装盘。

7 制作要求

形如葫芦、色泽金黄、外皮香脆、内陷鲜糯、滋味多样。

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 将鸭子腹部朝下放置在盘中。

8.2.2 可以在鸭子周围摆放一些装饰物，增加色彩和层次感。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽金黄。

9.1.2 香味

鸭肉的鲜香与配料的清香相融合，丰富且和谐。

9.1.3 口味

原汁突出，香醇爽口，油而不腻。

9.1.4 形态

形如葫芦、色泽金黄、外皮香脆。

9.1.5 质感

色泽红润，形状完整，鸭肉酥烂，腴香浓溢，汁浓味鲜，口感丰富而不腻。

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。
