

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 蛋黄青蟹

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

蛋黄青蟹是杭州市的一道传统名菜，属于浙菜系。这道菜以青蟹为主料，特色是在保持蟹肉鲜嫩的基础上加入咸蛋黄的香糯，使得青蟹吃起来别有风味。蛋黄青蟹的制作过程包括清洗螃蟹、去除蟹胃等内脏、切成几大块，然后裹上厚厚的咸蛋黄进行油炸，最后再裹上现挖的咸蛋黄，使得成品青蟹身穿一层金黄的外衣，咸香酥脆，味道绝佳。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 蛋黄青蟹

1 范围

本文件规定了杭帮菜 蛤蜊鲫鱼的技术范围、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 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/T 13662 黄酒
- 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

3 术语和定义

3.1 青蟹

是中国海水养殖品之一，其肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富。

3.2 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 ）。

3.3 熟猪油

是由猪肉提炼出的一种食用油。

3.4 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：青蟹 2 只，重约 700 克。

4.1.2 配料：咸蛋黄 4 颗、葱 2 根、姜 5 克。

4.1.3 调料：湿淀粉 20 克、绍酒 15 克、味精 3 克、熟猪油 30 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜、活力足的山门青蟹。

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 8937、GB/T 8967、GB/T 13662、GB 31637 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 处理食材。将青蟹剖杀洗净，蟹身剁块，咸蛋黄压碎。

6.2 炸蟹块。将蟹身拍上淀粉，炒锅置旺火上烧热，加上熟猪油 20 克，烧至六成热时，放入蟹块，过油、浸熟、捞出。

6.3 炒制。锅内加熟猪油 10 克，放入咸蛋黄，用勺搅拌成泥状，放入青蟹，加入绍酒、葱、姜、味精一起翻炒，直至咸蛋黄裹在蟹块，装盘即成。

7 制作要求

蟹肉鲜嫩、蛋黄细腻、咸淡适口。

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 咸蛋黄裹在蟹块，汤汁变得浓稠时，撒上葱花、姜末等提味的调料。

8.2.2 将烹饪好的蛋黄青蟹装盘，即可上桌享用。

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

蟹肉与咸蛋黄的香味相互交融，别有风味。

9.1.3 口味

既有蟹肉的鲜美又有咸蛋黄的香糯。

9.1.4 形态

蟹块形态饱满、色泽金黄、香气四溢。

9.1.5 质感

蛋黄青蟹的质感是蟹肉鲜嫩、色泽金黄、蛋黄细腻、咸淡适口。

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。
