

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 莲藕炆腰花

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

莲藕入菜不仅有江南的地域特色，也有季节的特征，让人联想起“接天莲叶无穷碧”的夏日江南。而炆腰花也是近年来十分流行的一种烹饪方法，它保持了腰花口感的脆嫩。莲藕炆腰花的创意显示了杭帮菜的特色，那就是色泽淡雅，口感脆嫩清新，味道清淡鲜美。

莲藕炆腰花作为一道经典的杭帮菜，其口味特点是鲜、香、脆、嫩，融合了杭州菜的清、香、爽、嫩、鲜的特点。具体来说，腰花要求处理得脆嫩，而莲藕则带有一丝甜酸，整体口味酸咸适中，口感丰富，既有肉香、甜香，又有辛香、酒香、酱香等多种香味的混合，形成一种丰富而和谐的香味，令人食欲大增。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 莲藕炆腰花

1 范围

本文件规定了杭帮菜 莲藕炆腰花的范围、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莲藕炆腰花。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8233 芝麻油
- 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/T 15037 葡萄酒
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 猪腰

猪腰是猪的肾脏,又称猪腰子,是一种常见的畜肉类烹饪原料。

3.2 莲藕

是睡莲科植物的肥大根茎，在我国多地均有种植。它口感微甜而脆，不仅可生食，也可煮食，是常用餐菜之一。

3.3 蚝油

蚝油是以牡蛎为主要原料生产的一种广受欢迎的调味品（执行标准 GB 10133）。

3.4 辣酱油

是一种英式调味品，具有酸甜微辣的独特风味，在烹饪中能够起到增色添香的作用。

3.5 生抽

是酱油中的一个品种，是以大豆或脱脂大豆或黑豆、小麦或面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成的调味品（执行标准 GB 2717）。

3.6 老抽

是一种常见的调味品，也是酱油的一种，主要以优质的黄豆、黑豆以及小麦为原料，经发酵成熟后制成生抽，老抽则是在生抽的基础上加入焦糖，经特殊工艺制成的浓色酱油（执行标准 GB 2717）。

3.7 小火

火焰摇晃有起落，火焰呈蓝橘色，火力小，热量不大。

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：猪腰 500 克。

4.1.2 配料：莲藕 100 克、大蒜末 5 克、姜末 5 克、葱丝 5 克、红椒末 10 克、青椒末 10 克、香菜 2 克。

4.1.3 调料：蚝油 2 克、辣酱油 15 克、生抽 10 克、老抽 10 克、白糖 10 克、白酒 20 克、红葡萄酒 20 克、白醋 8 克、芝麻油 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用活新鲜猪腰。

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 2757、GB/T 5461、GB/T 8233、GB/T 8967、GB 10133、GB/T 15037、GB/T 18187 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 将猪腰切梭子花刀块，上浆，过水，冲凉。

6.2 莲藕切成薄片，用糖水、白醋泡好。

6.3 将上述蚝油、辣酱油等全部调料混合制成“腰花汁”。

6.4 将莲藕装盘，放入腰花，淋上腰花汁，浇上芝麻油，撒上香葱丝即成。

7 制作要求

腰花脆嫩鲜香，莲藕甜酸可口。

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 将焯制好的莲藕片铺在盘底，形成一层漂亮的底色。

8.2.2 将处理好的腰花均匀地摆放在莲藕片上，注意腰花的摆放要错落有致，不要过于拥挤。

8.2.3 撒上葱丝、香菜点缀，增加菜品的美观度和香气。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

色泽鲜艳，形状美观。

9.1.2 香味

腰花的肉香、莲藕的甜香，与各种调料的香味相互融合。

9.1.3 口味

酸甜辣鲜脆合一。

9.1.4 形态

猪腰呈梭子花刀块，莲藕成薄片，腰花脆嫩鲜香，莲藕甜酸可口，色泽淡雅。

9.1.5 质感

莲藕呈现出脆嫩的质感，腰花呈现出脆嫩的质感。

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。
