团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

杭帮菜 杭州八味

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

杭州八味的特色主要体现在其丰富的食材选择、独特的制作方法以及鲜香可口的味道上。在食材选择汇集了瑶柱、鳖裙、蹄筋、本鸡、猪肚、鸽蛋、牛鞭、萝卜这八种食材。这些食材不仅营养丰富，而且各自具有独特的风味，使得整道菜在味道和营养上都达到了一个很高的水平；在制作方法上非常讲究，首先将所有原料切小块，焯水后沥干，放入罐内。然后用高汤调好味，注入罐内，蒸3小时。这种制作方法确保了食材的原汁原味得以保留，同时通过长时间的蒸煮，各种鲜味相互交融，使得整道菜味道醇厚，回味无穷。其特点在于汤汁醇厚，原汁原味，营养丰富。杭州八味以其独特的食材选择、精心制作的方法以及鲜香可口的味道，成为了浙江杭州的传统美食之一，深受当地人和游客的喜爱。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》、《杭州菜谱》、《杭州家常菜谱》、《食在杭州 亚洲精选菜品5000道》等书籍资料，编写了2000年杭州市人民政府认定的48道杭州名菜的团体标准，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 杭州八味

1 范围

本文件规定了杭帮菜杭州八味的范围、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杭州八味。

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 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

SC/T 3207 干贝

3 术语和定义

3.1 瑶柱

也称为干贝,即扇贝的干制品(执行标准 SC/T 3207)

3.2 蟹裙

蟹裙是指蟹甲四周的软肉,是一种佳肴。

3.3 牛鞭

又叫牛冲,是雄牛的外生殖器。

3.4 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 ）。

3.5 绍酒

是一种常见的调味品，也是一种珍贵的药材。它主要由胡椒树的果实碾压而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉两种（执行标准 GB/T 15691）。

3.6 胡椒粉

是一种常见的调味品，也是一种珍贵的药材。它主要由胡椒树的果实碾压而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉两种（执行标准 GB/T 15691）。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：鸽蛋 10 个，瑶柱、鳖裙、蹄筋、本鸡、猪肚、牛鞭、萝卜各 20 克。

4.1.2 配料：火腿 10 克、精肉 20 克、杂骨 100 克。

4.1.3 调料：绍酒 15 克、胡椒粉 5 克、味精 5 克、盐 3 克。

4.2 要求

4.2.1 选用新鲜牛鞭、鸡肉、火腿、鳖裙。

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 8967、GB/T 13662、GB/T 15691 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 鸽蛋煮熟去壳，其他原料切成稍大的块，出水，再用冷水冲透。

6.2 用老母鸡、火腿、精肉、杂骨，熬煮 6-7 小时制好上汤。

6.3 将鸡肉、火腿、鳖裙、肚片、瑶柱、蹄筋、鸽蛋、萝卜等 8 种原料逐一放入小坛内，浇入上汤，加绍酒、精盐、胡椒粉、味精，用保鲜膜封口，加盖，上笼蒸 4—5 小时即成。

7 制作要求

汤汁醇厚、原汁原味、营养丰富。

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

将罐子蒸锅中取出，放入瓷盘中，上桌。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

多种食材汇聚不仅在味道上相互提升，而且在色泽上也形成了鲜明的对比和和谐，展现出一种视觉和味觉的双重享受。

9.1.2 香味

烹饪中食材的香气被充分激发出来，并与高汤的醇厚完美融合，形成了杭州八味独特的香味。

9.1.3 口味

鲜香可口，味道醇厚。

9.1.4 形态

由于食材多样，切小块后汇聚一堂，呈现出丰富多彩的外观，既满足了味觉的享受，也带来了视觉上的愉悦。

9.1.5 质感

食材经过精心烹饪，呈现出鲜香可口的质感，汤汁醇厚，嫩滑爽口，多种食材的组合使得整道菜的质感层次分明。

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。