

T/HZAS

团 体 标 准

T/HZAS XXXX—XXXX

桐庐味道 端锅菜

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

杭州市标准化学会 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 1

5 烹饪器具 2

6 制作工艺 2

7 感官要求 4

8 最佳食用温度和时间 4

附录 A（资料性） 端锅菜实物样图例 6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由杭州市标准化学会提出并归口。

本文件起草单位：杭州昭德餐饮管理有限公司、桐庐杭燃燃气有限公司、桐庐县检验检测中心。

本文件主要起草人：陈圳航、童业欣。

引 言

端锅菜，源于村民端锅相送方腊义军的传说。据传公元1120年底，宋代盖世英雄、农民起义领袖方腊在合村岭源岳山的老鸦窝中，得到了兵书和宝剑，遂率领贫苦农民揭竿而起。方腊义军屯兵合村时，村坊条件好一点的人家烧一些合村特色菜，为便携带并入一锅，端锅相送，犒劳义军。后来，合村一带沿袭了端锅菜的做法，并形成习俗，每到逢年过节或办喜事、吃年猪饭，就会烧一锅好菜以示庆祝或招待宾客，成为合村人的待客之道。

合村与淳安、临安接壤，古称“生仙里”。这里三县交界，和谐共处，“六合文化”源远流长。端锅菜以六位菜肴烩制而成，满满合村口味，被誉为“江南乱炖”，系“诗画浙江 百县千碗”桐庐味道石碗之一的浙江名菜。“端锅宴”则被授予桐庐地方文化名宴。

桐庐味道 端锅菜

1 范围

本文件规定了桐庐味道·端锅菜的原料、烹饪器具、制作要求和感官要求，给出了最佳食用温度和时间。

本文件适用于桐庐味道·端锅菜的烹饪。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1535 大豆油
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
QB/T 5899 铸铁锅
GB/T 7652 八角
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 16410 家用燃气灶具
GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒（绍兴黄酒）
GB/T 22106 非发酵豆制品质量通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30383 生姜
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 35848 商用燃气燃烧器具
NY/T 580 芹菜术语和定义
下列术语和定义适用于本文件。

2.1

端锅菜 duan guo cai

以红烧肉、海带、笋干、豆腐、萝卜、芹菜、香干为主要原料，搭配食用盐、酱油、味精等调料，先将红烧肉、海带、豆腐、笋干、萝卜分别小火慢炖2 h~3 h至熟烂入味，再炒制芹菜香干，最后按海带笋干、萝卜、豆腐、红烧肉（居中）、芹菜香干（围边）的顺序分层铺叠而成，具有层次分明、风味融合、口感丰富的桐庐地方特色菜品。

3 原料

3.1 主料

3.1.1 五花肉：应选用本地新鲜猪五花肉，肥瘦三七分，并符合 GB 2707 的规定。

注：本地指的桐庐县范围内。

3.1.2 海带：应用选鲜海带或干海带

3.1.3 笋干：应选用本地笋干，应无虫害、不腐烂霉变。

3.1.4 老豆腐：应符合 GB/T 22106 的规定。

3.1.5 白萝卜：应选用新鲜白萝卜，表皮光滑、体型饱满、无糠心、无腐烂。

3.1.6 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。

3.1.7 香干：应符合 GB 2712 的规定。

3.2 辅料

3.2.1 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

3.2.2 大葱：应选用新鲜大葱，葱白粗壮、无黄叶、无腐烂，香味浓郁。

3.2.3 大蒜：应符合 NY/T 744 的规定。

3.2.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 调料

3.3.1 食用油：应符合 GB/T 1535 的规定。

3.3.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.3.3 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.3.4 酱油：宜选用本地特色酱油（如湖羊酱油），并应符合 GB/T 1535 的规定。

3.3.5 料酒：宜选用绍兴黄酒，并应符合 GB/T 17946 的规定。

3.3.6 白糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.3.7 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

3.3.8 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。

3.4 食材推荐克数

端锅菜食材推荐克数见附录A。

4 烹饪器具

4.1 炊具：宜选用柴火灶，符合消防安全及环保要求；或选用燃气燃烧灶具，家用燃气灶具应符合 GB 16410 的规定，商用燃气燃烧灶具应符合 GB 35848 的规定。。

4.2 炖煮容器：选用砂锅，并应符合 GB 4806.4 的规定，砂锅数量应不少于 4 个。

注：砂锅分别用于炖煮红烧肉、海带笋干、老豆腐、白萝卜，确保食材能充分浸没在汤汁中，且受热均匀。

4.3 炒制容器：选用铁锅，并符合 QB/T 5899 的规定。

4.4 盛具：便携一体式炉锅及配套锅具。

注：便携一体式炉锅为卡式炉或酒精炉，配套锅具为可持续性加热的直径32 cm的砂锅、铁锅或不锈钢等。

5 制作工艺

5.1 食材预处理

5.1.1 五花肉

将猪五花肉切成1.5 cm~3 cm见方的肉块，放入清水中浸泡10 min，去除血水；捞出后用清水冲洗干净，沥干水分备用。

5.1.2 海带

选干海带的，需提前用清水浸泡1 h~2 h（期间换水2~3次），泡发后洗净，切成0.3 cm~0.5 cm的长条状；若为鲜海带，直接洗净后切成长条状，备用。

5.1.3 老豆腐

将老豆腐切成2 cm~3 cm见方的块，放入沸水中焯水2 min（加入少许食用盐），捞出后用清水冲洗，沥干水分备用，防止炖煮时破碎。

5.1.4 笋干

提前用清水浸泡1 h~2 h（期间换水2次~3次），泡发后洗净，切成2 cm~3 cm的段；若笋干较硬，可焯水10 min后再备用。

5.1.5 萝卜

将白萝卜洗净，去皮后切成0.3 cm~0.5 cm厚的圆片，备用。

5.1.6 芹菜、香干

芹菜洗净后，去根去叶，切成2.5cm~3 cm的段；香干切成0.3 cm~0.5 cm厚的丝。

5.2 食材炖煮

5.2.1 红烧肉炖煮

- 5.2.1.1 铁锅中加入食用油，中火加热，放入白糖，炒至白糖融化且呈浅棕色（糖色）。
- 5.2.1.2 放入预处理好的肉块，快速翻炒，使肉块均匀裹上糖色。
- 5.2.1.3 加入生姜（切片）、大葱（切段）、八角、桂皮，翻炒出香味。
- 5.2.1.4 加入酱油、料酒，翻炒均匀后，加入足量清水（没过肉块2 cm~3 cm），大火烧开。
- 5.2.1.5 将红烧肉倒入砂锅中，转小火，慢炖40 min~45 min，期间每隔10 min翻动一次肉块，防止粘锅；炖至肉块熟烂、汤汁浓稠（剩余汤汁约为初始汤汁的1/3）时，加入盐调味，关火备用。

5.2.2 海带、笋干炖煮

- 5.2.2.1 铁锅中放食用油，小火烧热后放入姜丝，炒出香味，放入处理好的海带和笋干，翻炒3 min，让海带和笋干表面裹上油香；倒入足量热水（没过所有食材2cm），大火煮开。
- 5.2.2.2 将食材倒入砂锅中，转小火，加盖焖煮10 min~15 min；开盖后加生抽、盐，继续煮10 min，关火备用。

5.2.3 豆腐炖煮

- 5.2.3.1 砂锅中加入足量清水（没过豆腐），放入食用盐、酱油，大火烧开。
- 5.2.3.2 放入预处理好的豆腐块，转小火，盖上锅盖，慢炖10 min~15 min，炖至豆腐充分吸收汤汁、口感嫩滑，关火备用。

5.2.4 萝卜炖煮

- 5.2.4.1 砂锅中加入足量清水（没过萝卜），放入食用盐、白糖（提升鲜味），大火烧开。
- 5.2.4.2 放入预处理好的萝卜片，转小火，盖上锅盖，15 min~20 min，炖至萝卜软烂、清甜入味，关火备用。

5.2.5 芹菜香干炒制

- 5.2.5.1 铁锅中加入食用油，加热后放入蒜（切末）、生姜（切末），爆香。
- 5.2.5.2 放入香干丝，翻炒20 s，再放入芹菜段，继续翻炒1 min~2 min，至芹菜断生、色泽翠绿。

5.3 装盘

- 5.3.1 取干净的盛具，将炖煮好的海带块和笋干段均匀铺在盘底，作为第一层，淋少许海带和笋干的炖煮汤汁。
- 5.3.2 在海带块和笋干段层上方，均匀铺上萝卜片，作为第二层，淋少许萝卜的炖煮汤汁。
- 5.3.3 在第二层上方，均匀铺放豆腐块，作为第三层，淋少许豆腐炖煮的汤汁。
- 5.3.4 将炖煮好的红烧肉块放在豆腐层的正中间，作为第四层，并将红烧肉的浓稠汤汁浇在肉块上。
- 5.3.5 将炒制好的芹菜香干均匀铺在红烧肉周围，围绕红烧肉形成一圈，作为第五层，完成装盘。实物样图详见附录B。

5.4 制作过程卫生要求

制作过程卫生要求应符合GB 31654的规定。

6 感官要求

端锅菜感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	层次分明，萝卜呈浅白色、海带呈深褐色、笋干呈金黄色、豆腐呈乳白色、红烧肉呈红亮色、芹菜香干呈翠绿与棕黄相间，整体色泽协调、有光泽。
气味	多种食材香味融合，红烧肉的醇厚香、海带的海鲜香、笋干的清香、豆腐的豆香、萝卜的清甜香与芹菜香干的鲜香相互映衬，无异味。
滋味	口感丰富，红烧肉软烂入味、咸甜适中，海带柔韧有嚼劲、鲜咸可口，豆腐嫩滑、吸满汤汁，笋干鲜香、口感爽脆，萝卜清甜软烂，芹菜香干爽脆鲜香，整体滋味协调、无过咸或过淡现象。
形态	食材铺叠整齐，层次清晰，无食材破碎、汤汁溢出过多现象，红烧肉居中，芹菜香干围绕四周，整体造型美观。

7 最佳食用温度和时间

最佳食用温度为60 ℃～75 ℃；菜肴从出锅至上桌，时间不宜超过10 min。

附录 A
(资料性)
端锅菜食材推荐克数

端锅菜食材推荐克数见表A. 1。

表A. 1 端锅菜食材推荐克数表

食材类别	食材名称	推荐克数
主料	五花肉	500 g
	海带	220 g
	笋干	40 g
	老豆腐	520 g
	白萝卜	450 g
	芹菜	160 g
	香干	110 g
辅料	生姜	75 g
	大葱	20 g
	大蒜	110 g
	水	1850 ml
调料	食用油	200 ml
	食用盐	10 g
	味精	40 g
	酱油	105 ml
	料酒	330 ml
	白糖	55 g
	八角	2 g
	桂皮	3 g

附 录 B
(资料性)
端锅菜实物样图例

端锅菜实物样图例见图B. 1。



图 B. 1 端锅菜实物样图例