

团 体 标 准

T/CZSPTXH 170—2021

潮州菜 百花竹荪烹饪工艺规范

2021 - 08 - 20 发布

2021 - 08 - 20 实施

潮州市烹调协会 发布

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。

本文件由潮州市烹调协会提出并归口。

本文件起草单位：潮州市荣德坊餐饮有限公司、潮州市烹调协会、韩山师范学院、中国潮州菜研发和人才培养基地、潮州市厨师协会。

本文件主要起草人：黄霖、卢华。

本文件于2021年08月20日首次发布。

潮州菜 百花竹荪烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 百花竹荪烹饪工艺规范的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、感官要求、最佳食用时间。

本文件适用于烹制潮州菜 百花竹荪。

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。

T/CZSPTXH 050 潮州菜 基本术语

T/CZSPTXH 058 潮州菜 烹饪工艺 火力

3 术语和定义

T/CZSPTXH 050、T/CZSPTXH 058确定的术语和定义适用于本文件。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料：竹荪段 12 条（每段约 6 cm）、虾肉 250 g、白膘肉 20 g。

4.1.2 调味料：味精 5 g、精盐 5 g、胡椒粉 1 g、芝麻油 1 mL、芹菜 10 g、红辣椒末 1 g、上汤 500 mL、生粉 5 g、鸭蛋 1 个。

4.2 要求

4.2.1 竹荪泡水洗净。

4.2.2 芹菜切末。

4.2.3 鸭蛋取蛋清。

5 烹饪器具

5.1 炊具：蒸笼。

5.2 器具：炒勺类、漏勺。

5.3 盛装器皿：14~18 吋长形盘。

6 制作工艺

6.1 刀工

将虾肉去肠并用刀拍打成泥，白肉切成1 mm细丁。

6.2 手工

6.2.1 将虾泥、白肉丁、味精 3 g、精盐 3 g、胡椒粉、蛋清、湿生粉 2 g 搅拌，摔打至起胶成馅。

6.2.2 将竹荪用上汤 450 mL 灼过捞起压干。

6.2.3 将竹荪逐段酿上馅料。

6.3 烹调

6.3.1 将酿好馅的竹荪装盘中央用中火蒸约 5 min 后取出，沥出原汤备用。

6.3.2 将鼎烧热，加入 50 mL 上汤，原汤下鼎，投入芹菜末、辣椒末，加入味精 2 g，精盐 2 g，生粉 3 g 勾成琉璃芡，加上麻油推匀，淋上即成。

7 盛装

盛装器皿宜选用14~18吋长形盘。

8 感官要求

8.1 色泽

色泽自然。

8.2 口味

鲜、香。

8.3 质感

外脆内嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后食用时间不超10 min为宜，食用温度以不低于60 ℃为宜(菜品图片见附录A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

A.1 菜品造型图片见图A.1。



图A.1 菜品图片