

团 体 标 准

T/CZSPTXH 168—2021

潮州菜 草菇炆竹荪烹饪工艺规范

2021 - 07 - 20 发布

2021 - 07 - 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、赖伟平。

本文件于2021年07月20日首次发布。

潮州菜 草菇炆竹荪烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 草菇炆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 草菇炆竹荪。

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 30 g、鲜草菇 100 g、芹菜 20 g、红辣椒 1 条。

4.1.2 调味料：鸡油 10 mL、味精 3 g、鱼露 5 mL、芝麻油 1 mL、胡椒粉 1 g、上汤 300 mL、湿生粉 10 g、猪油 10 g。

4.2 要求

4.2.1 竹荪浸发，洗净、炒锅。

4.2.2 芹菜去叶洗净。

5 烹饪器具

5.1 器具：炒勺类、漏勺。

5.2 盛装器皿：深一点的盘（汤盘）。

6 制作工艺

6.1 将竹荪切成寸段，草菇切成两半，芹菜切 4 cm 的段，红辣椒切菱形。

6.2 将竹荪、草菇灼水捞起，热鼎下猪油，投入草菇、竹荪略炒，后加入味精、鱼露、胡椒粉、上汤，用中小火煨约 5 min，最后用生粉水勾芡，投入芹菜段、红辣椒角炒匀，淋入芝麻油及鸡油，装盘即成。

7 盛装

盛装器皿宜选用10吋玻璃盘。

8 感官要求

8.1 色泽

油亮。

8.2 口味

清香。

8.3 质感

爽脆可口。

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