

ICS 67.020
X10

团 体 标 准

T/SGCX 005-2024

代替 T/SGCX 005-2022

南雄酿豆腐烹饪工艺规范

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

韶关市餐旅烹饪协会 发布

目 次

前言	2
引言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 原材料要求	4
5 工艺流程	5
6 烹饪器具	5
7 盛装	5
8 技术关键	5
9 质量要求	5
10 最佳食用时间	6
11 知识拓展	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1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。

本文件由韶关市餐旅烹饪协会提出。

本文件起草单位：韶关市餐旅烹饪协会。

本文件主要起草人：罗乐天、邓祖荣、杨帆、高敏、陈明智、李勇、神三强、李辉祥、朱强明。

本文件于2024年01月15日发布。

引言

南雄酿豆腐是南雄特色菜，与其他客家地区酿豆腐的选料不同，为广东客家地区一绝。既可当主食也可当下酒菜。南雄酿豆腐是每家每户过年过节必备的美食，现已列入市级非遗项目，央视《味道》栏目曾专题报道。南雄酿豆腐一般采用油豆腐泡作皮，馅料用大的白芋头，软糯香滑。芋头富含淀粉、蛋白质、脂类、磷、铁和维生素等。

菜点典型形态示范：



南雄酿豆腐烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了南雄酿豆腐烹饪工艺规范的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间、知识拓展。

本文件适用于烹制南雄酿豆腐。

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，仅所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。

NY/T 1049-2023 绿色食品 薯芋类蔬菜

GB/T 22106-2008 非发酵豆制品

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 38581-2020 香菇

SC/T 3204-2021 虾米

NY/T 1267-2007 萝卜

GB 10136-2015 动物性水产制品

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

NY/T 1080-2006 荸荠

NY/T 744-2020 绿色食品 葱蒜类蔬菜

T/JSQA 008-2020 食用盐(精制盐)

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB/T 317-2018 白砂糖

GB/T 21999-2008 蚝油

GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油

T/JSJLXH 001-2022 米酒

GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 8233-2018 芝麻油

DB46/T 33-2004 胡椒粉

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油

GB 12456-2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

3 术语和定义

南雄酿豆腐是中原饮食文化与南雄本土食材相结合的产物。北方南迁氏族在南雄定居后，仍然念念不忘北方的饺子，但是南雄难以买到小麦面粉，只能用当地盛产的黄豆制作的油豆腐代替面皮，酿入各种南雄当地的特色食材，既保留北方饺子团团圆圆的特点，又融合了南雄的饮食特色。南雄酿豆腐形状是圆的，客家寓意此菜品代表团团圆圆，风味独特，以芋头为主馅料，口感香软糯滑。

4 原辅料要求

4.1 主副料

白牙芋头500克，应符合NY/T 1049-2023的有关规定。

南雄豆泡250克，应符合GB/T 22106-2008的有关规定。

猪油渣50克，应符合GB 2707的有关规定。

湿冬菇50克，应符合GB/T 38581-2020的有关规定。

湿虾米25克，应符合SC/T 3204-2021的有关规定。

萝卜100克（或冬笋50克），应符合NY/T 1267-2007的有关规定。

炸大地鱼碎10克，应符合GB 10136-2015的有关规定。

腊鸭肠50克，应符合GB 2730-2015的有关规定。

荸荠50克，应符合NY/T 1080-2006的有关规定。

4.2 料头

葱花10克，应符合NY/T 744-2020的有关规定。

4.3 调味料

精盐2克，应符合T/JSQA 008-2020的有关规定。

味精5克，应符合GB 2720的有关规定。

白砂糖3克，应符合GB/T 317-2018的有关规定。

蚝油5克，应符合GB/T 21999-2008及GB 12456-2021的有关规定。

生抽5克，应符合GB 2717-2018的有关规定。

米酒10克，应符合T/JSJLXH 001-2022的有关规定。

湿淀粉10克，应符合GB 31637-2016的有关规定。

麻油1克，应符合GB/T 8233-2018的有关规定。

胡椒粉1克，应符合DB46/T 33-2004的有关规定。

上汤200克，应符合GB 2707及GB 5749的有关规定。

食用油300克，应符合GB 2716-2018的有关规定。

5 工艺流程

5.1 芋头磨蓉，猪油渣、湿冬菇、湿虾米、萝卜（或冬笋）切成粒，大地鱼切成茸。

5.2 起镬烧油，放入猪油（最好下点鸡油），猪油渣、萝卜粒、湿虾米、大地鱼茸，加入精盐、味精、鸡粉、蚝油一起炒香，然后再加入芋蓉，炒匀至七成熟，再加入葱花拌匀起镬备用。

5.3 南雄豆泡泡开一小口，把炒好的芋馅酿入豆泡内，抹滑酿口，备用。

5.4 把酿好的豆腐排在盘上，用中火蒸熟（约30分钟），取出。

5.5 加入用猪骨、瘦肉、老鸡熬成的上汤，然后下蚝油、胡椒粉、麻油，勾薄芡，加包尾油淋在酿豆腐上，撒上葱花便可。

6 烹饪器具

6.1 炉灶：宜选用燃气灶。

6.2 炊具：宜选用Φ32cm钢锅、炒锅及配套工具。

6.3 器具：砧板、刀具等。

7 盛装

盛装器皿：瓦煲。

8 技术关键

- 8.1 酿豆腐紧密度要一致，大小要均匀。
- 8.2 酿制原料的选用要考虑滋味的协调。
- 8.3 擦芋蓉时最好戴上一次性手套，不然会手痒。

9 质量要求

9.1 色泽

金黄光亮。

9.2 香味

豆香浓郁，鱼香清爽。

9.3 口味

鲜美可口。

9.4 质感

汤汁醇造，鲜滑软糯。

10 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15min为宜，食用温度以75℃为宜。

11 知识拓展

南雄酿豆腐的传统食法是砂镬用萝卜片（或白菜）垫底后，放入酿好的豆腐，然后加入上汤先大火煲开后小火煲30分钟，食用时跟芫茜、辣椒酱油佐食。配料搭配可放腊味增香，加荸荠粒改善口感。
