

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 307—2024

## 潮州菜 生腌血蚶烹饪工艺规范

2024 - 11 - 12 发布

2024 - 11 - 12 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：潮州技师学院、潮州市烹调协会。

本文件起草人：黄霖、黄亿锴。

本文件于2024年11月12日首次发布。

# 潮州菜 生腌血蚶烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 生腌血蚶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、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于烹制潮州菜 生腌血蚶。

## 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 火力术语和定义

## 3 术语和定义

T/CZSPTXH 050、T/CZSPTXH 058界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 原料：血蚶 1000 g、蒜头肉 90 g、姜 10 g、红辣椒 25 g、芫荽 30 g、金不换 5 g。

4.1.2 调味料：白糖 2 g、麻油 30 mL、味极鲜酱油 30 mL、辣椒油 10 mL、辣椒酱 10 g。

### 4.2 要求

将血蚶、蒜头肉、姜、红辣椒、芫荽、金不换清洗干净，沥干水分候用。

## 5 烹饪器具

5.1 锅具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、公匙、汤匙、大汤碗、血蚶钳。

## 6 制作工艺

### 6.1 准备工作

6.1.1 切配料：将蒜头肉、姜、红辣椒、茺荑、金不换分别切成末。

6.1.2 调酱料：将蒜末、姜末、红辣椒末盛入碗中，加入白糖、味极鲜酱油混合调匀，再加入麻油、辣椒油、茺荑末、纯净水成腌料待用。

## 6.2 烹调

6.2.1 起锅加入饮用水 2500 mL，中火加热至 90 °C，关火将水倒入血蚶中，约 15 s 后即沥去水分。

6.2.2 将血蚶掰开留下带着蚶肉的一瓣，整齐摆入盘中，将酱料搅拌均匀淋在蚶肉上。

6.2.3 酱碟：辣椒酱。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用10吋鲍鱼盘。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

蚶肉完整。

### 8.2 香味

酱香浓郁。

### 8.3 色泽

血泡鲜红。

### 8.4 口味

咸香鲜甜。

### 8.5 质感

嫩滑爽口。

## 9 最佳食用时间

从菜肴装盘至食用时间不超过5 min为宜，食用温度以常温为宜(菜品图片参见附录A)。

附录 A  
(资料性)  
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片

---