

团 体 标 准

T/CZSPTXH 017—2025
代替 T/CZSPTXH 017—2018

潮州菜 油泡鱿鱼烹饪工艺规范

2025 - 07 - 28 发布

2025 - 07 - 28 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：潮州市烹调协会、潮州市金龙宾馆有限公司。

本文件主要起草人：方树光、陈育楷、蓝照华、陈茂渠、林文孝、卢华、林泽士。

本文件及其所代替文件的历次版本情况为：

——于2018年首次发布为T/CZSPTXH 017—2018；

——本次为第一次修订。

潮州菜 油泡鱿鱼烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 油泡鱿鱼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 油泡鱿鱼。

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 主料:干鱿鱼 300 g。

4.1.2 辅料:白膘肉末 15 g、湿香菇末 10 g、芹菜末 5 g、红辣椒末 5 g、熟鲮脯末 3 g、蒜头末 15 g、真珠花菜叶 50 g。

4.1.3 调料:鱼露 5 mL、味精 5 g、胡椒粉 1 g、上汤 50 mL、生粉 10 g、芝麻油 1 mL、食用油 750 mL (耗 75 mL)。

4.2 要求

4.2.1 干鱿鱼选择肉厚、新鲜,用冷水浸发约 1 h 待用。

4.2.2 白膘肉、湿香菇、熟鱼帝脯、蒜头均切成 2 mm × 2 mm 的末待用。

4.2.3 真珠花菜洗净,去梗留叶,控干水份待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具：宜选用燃气灶。

5.2 器具：宜选用炒锅。

6 准备工作

6.1.1 泡发好的干鱿鱼撕去头尾及脊骨外膜，先剖上麦穗花刀，后切成边长约 5 cm 的三角形，盛在碗里，用湿生粉 5 g 抓匀。

6.1.2 取碗 1 只，放入鱼露、味精、胡椒粉、芝麻油、湿生粉、上汤拌匀成碗芡待用。

7 烹调

7.1 热锅下油，油温约 120 °C 时，将真珠花菜叶炸制酥脆后捞起。

7.2 油温升至 160 °C 时，将鱿鱼投入，中火拉油至熟后快速倒出沥油。

7.3 锅底留底油，蒜头末下锅炒至金黄色，放入白肉末、香菇末、熟鲮脯末炒至出香后，投入鱿鱼花，倒入芡汁，快速颠翻均匀，起锅落盘，用炸好的真珠花菜伴边即成。

8 装盘

盛装器皿宜选用14吋浅底碟

9 感官要求

9.1 呈菜要求

形如麦穗。

9.2 色泽

芡汁清亮，无焦色。

9.3 口味

蒜香浓郁。

9.4 质感

口感爽脆。

10 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过5 min为宜，食用温度以不低于60 °C为宜(菜品图片见附录 A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片