

团 体 标 准

T/CZSPTXH 011—2025
代替 T/CZSPTXH 011—2018

潮州菜 玉枕白菜烹饪工艺规范

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：陈育楷、方树光、蓝照华、陈茂渠、林文孝、陈俊生、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 011—2018；
- 本次为第一次修订。

潮州菜 玉枕白菜烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 玉枕白菜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、装盘、烹调、感官要求、最佳食用时间。

本文件适用于烹制潮州菜 玉枕白菜。

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 原材料:白菜 600 g、虾肉 100 g、猪瘦肉末 100 g、湿香菇 60 g、白膘肉末 30 g、熟火腿末 15 g、鸡蛋清 1 个。

4.1.2 调味料:食用盐 3 g、味精 3 g、芝麻油 1 mL、胡椒粉 1 g、生粉 20 g、上汤 100 mL。

4.2 要求

4.2.1 将白菜去掉外瓣,取出嫩叶,洗净用滚水灼熟,沥干水分。

4.2.2 鸡蛋取蛋清。

5 烹饪器具

5.1 炊具:炒锅及配套工具。

5.2 器具:炒勺类、笊篱、鼎。

6 制作工艺

6.1 大白菜逐瓣洗净，去菜梗后沥干水分。

6.2 香菇 30 g 切末，虾肉去虾线后拍烂剁成末待用。

6.3 虾肉末，猪瘦肉末，白膘肉末，香菇末倒入碗中，加入食用盐 2 g、味精 2 g、胡椒粉 1 g、生粉 5 g，加入熟火腿末，搅拌均匀成馅料。

6.4 白菜叶焯水 2 min 至软捻后，漂凉并挤干水分。

6.5 白菜叶逐叶摊开，把肉馅 20 g 包入，做成长 5 cm、宽 2 cm 的枕包状，在收口处涂上薄薄的生粉并卷实，做成玉枕型，依次做出 12 只。

6.6 热锅下油，将玉枕型白菜包在锅中用中小火煎至两面微赤，加入香菇、上汤、食用盐 1 g、味精 1 g，加盖，用中小火焖至熟透，将白菜包摆在盘中，香菇傍边。

6.7 原汁用中火烧沸后，用生粉 2 g 调成生粉水勾芡，淋入麻油推匀，淋在白菜上面即成。

7 装盘

盛装器皿宜选用14吋盘。

8 感官要求

8.1 呈菜要求

芡汁清亮，造型美观。

8.2 色泽

色泽碧绿。

8.3 口味

清鲜馅香。

8.4 质感

口感爽滑。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过10 min为宜，食用温度以50 °C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