

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 135—2025

代替 T/CZSPTXH 135—2020

潮州菜 荷包白鳝烹饪工艺规范

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、潮州市荣德坊餐饮有限公司、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人：陈育楷、方树光、陈俊生、林泽士、黄霖。

本文件及其所代替文件的历次版本情况为：

——于2020年首次发布为T/CZSPTXH 135—2020；

——本次为第一次修订。

潮州菜 荷包白鳝烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 荷包白鳝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。

本文件适用于烹制潮州菜 荷包白鳝。

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 原辅料要求

4.1 原料

净白鳝600 g、猪排骨200 g、熟火腿30 g、酸咸菜叶200 g、湿香菇20 g、姜10 g、本地芹菜30 g、上汤1000 mL。

4.2 调料

味精3 g、食用盐3 g、胡椒粉1 g。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用蒸锅。

6 制作工艺

6.1 准备工作

6.1.1 姜、熟火腿、香菇切丝待用。

6.1.2 将芹菜去头及叶子后洗净，芹菜 15 g 整根焯水撕成丝待用，剩余切成芹菜珠待用。

6.1.3 将宰净的白鳝去骨切段（每段 2 cm×6 cm），猪排骨切段（每段 3 cm），酸菜叶洗净待用。

6.2 烹调

6.2.1 将白鳝放入沸水锅加入绍酒焯熟，捞起漂凉待用。

6.2.2 用酸咸菜叶将白鳝段逐块加入姜丝、熟火腿丝、香菇丝包成枕包状，用焯过水的芹菜梗扎紧。

6.2.3 将排骨用焯水洗净后，与包好的白鳝包一起放进炖盅内，加入上汤，用食用盐、味精调味后，放进蒸笼用旺火蒸约 40 min 取出。

6.2.4 上席时，清除油沫，撒入胡椒粉、芹菜珠即成。

7 盛装

盛装器皿宜选用10吋炖盅。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

包卷紧实、成品不松散、汤汁清澈。

8.2 色泽

汤清透亮。

8.3 口味

清醇鲜酸。

8.4 质感

口感嫩爽。

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
