

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 203—2025

代替 T/CZSPTXH 203—2022

潮州菜 龙穿虎肚烹饪工艺规范

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、潮州市湘桥区香得乐酒家、潮州技师学院、韩山师范学院、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人：方树光、陈育楷、颜杰辉、陈绍武。

本文件及其所代替文件的历次版本情况为：

——于2022年首次发布为T/CZSPTXH 203—2022；

——本次为第一次修订。

潮州菜 龙穿虎肚烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 龙穿虎肚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 龙穿虎肚。

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

鳗鱼1条（约750 g）、去皮猪大肠500 g、五花肉150 g。

4.2 辅料

蒜头肉50 g、湿香菇50 g、姜30 g、葱10 g、红辣椒10 g。

4.3 调料

老抽5 mL、味精3 g、胡椒粉2 g、生粉10 g、食用盐3 g、白糖5 g、麻油5 mL。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用炒锅。

6 制作工艺

6.1 准备工作

6.1.1 将鳗鱼放血后，用 70 °C 左右的温水浸烫后，去除鳗鱼表面的粘液，鳗鱼开腹，将刀顺着鳗鱼的主骨滑下，去骨、去内脏，取出鳗鱼肉后，将鳗鱼肉切成 3 cm 小段，加入 2 g 生粉拌匀待用。

6.1.2 五花肉去皮切丁，姜改刀切片；湿香菇去蒂切角，蒜头去头尾，红辣椒切角。

6.1.3 猪大肠清洗干净，切 25 cm 长的段待用。

6.2 烹调

6.2.1 热锅冷油，用小火将油温升至 150 °C，下蒜头，炸至金黄色后捞出，再将鳗鱼段加生粉 4 g 拌匀，用中火升高油温至 180 °C，放入鳗鱼段后，炸至定型后倒出。

6.2.2 香菇和五花肉一起爆香后，将拉过油的鳗鱼和蒜头一起下锅，同时加入红辣椒角与姜片 10 g，并加入 100 mL 的清水，调入老抽 2 mL、食用盐 2 g、味精 1 g、胡椒粉 0.5 g 和糖 2 g 用中火焖煮至熟，加入生粉水 3 g 勾芡，加入麻油 2 mL 收汁出锅，放凉后塞进猪肠里，猪肠两端用竹签收紧，用牙签戳上小孔。

6.2.3 锅内加葱、姜 20 g、水 500 mL 用中火煮至 90 °C，关小火，放入包好的猪肠，让猪肠定型后，再大火焯熟，捞起沥干。用老抽 3 mL 抹在猪肠表面增色放于箬篱内，油锅烧热油，用 180 °C 的油温淋炸猪肠，炸至金黄色即可。

6.2.4 净锅下水 500 mL，加入味精 1 g、胡椒粉 1 g、老抽 2 mL、白糖 3 g，锅中放上竹箬，将猪肠放于竹箬上，用中小火焖煮至收汁后，捞出焖好的猪肠，切成 1.5 cm 厚的小段，排放于盘中。将锅底剩余的少量汤汁，加入食用盐、味精、胡椒粉调校味道，用生粉水勾芡后加入芝麻油，淋于猪肠上即可。

7 盛装

盛装器皿宜选用圆形碟或长方形碟。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

芡汁清透，造型美观。

8.2 色泽

色泽光亮。

8.3 口味

口味鲜香。

8.4 质感

口感外爽脆，里嫩滑。

9 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60 °C为宜(菜品图片见附录A)。

全国团体标准信息平台

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