

ICS 67.040

X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 071—2025

代替 T/CZSPTXH 071—2018

## 潮州菜 蚝烙烹饪工艺规范

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、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、赖伟平、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 071—2018；

——本次为第一次修订。

# 潮州菜 蚝烙烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 蚝烙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 蚝烙。

## 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

鲜蚝250 g、地瓜粉75 g、饮用水50 mL。

### 4.2 辅料

鸭蛋1个、青蒜20 g。

### 4.3 调料

熟猪油100 g、味精1 g、鱼露10 mL、胡椒粉1 g、芫荽15 g。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用Φ 30 cm 平煎鼎。

## 6 制作工艺

## 6.1 准备工作

6.1.1 青蒜切末。

6.1.2 地瓜粉加入清水，调成糊浆。

6.1.3 将鲜蚝用清水漂洗干净，倒入地瓜粉浆中，加入青蒜末、味精调匀成浆状待用。

## 6.2 烹调

用旺火烧热平鼎，加入猪油50 g，将蚝仔粉浆入鼎慢火煎至定型，再将打散的鸡蛋液淋于表面，分次加入猪油，翻转，煎至两面酥脆金黄，即可盛入盘，中间放上芫荽叶，将鱼露与胡椒粉混合调匀制成酱碟伴上即成。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用14吋圆盘子。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

形状圆整，厚薄一致。

### 8.2 色泽

色泽金黄。

### 8.3 口味

鲜香浓郁。

### 8.4 质感

外脆里嫩。

## 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 ℃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

---