

ICS 67.040  
CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 327—2025

## 潮州菜 南姜薄荷元宝虾烹饪工艺规范

2025 - 12 - 05 发布

2025 - 12 - 05 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。

本文件主要起草人：张传凯、陈思煌、魏铭、邹奇。

全国团体标准信息平台

# 潮州菜 南姜薄荷元宝虾烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 南姜薄荷元宝虾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 南姜薄荷元宝虾。

## 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：活海虾 500 g（20 头）、南姜末 50 g，鲜薄荷叶 100 g。

4.1.2 调味料：白砂糖 5 g、生粉 50 g、调和油 2000 mL（耗用 50 mL）。

### 4.2 要求

4.2.1 活虾放进冰水冰镇，切去虾枪、须、脚部分，洗净待用。

4.2.2 薄荷叶洗净沥干水。

## 5 烹饪器具

5.1 锅具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具。

## 6 制作工艺

## 6.1 刀工

将虾腹部沿着从头到尾的方向，均匀地切上一刀，切口深度约为虾身的五分之四，洗净并沥干水分备用。

## 6.2 烹调

6.2.1 中火烧热锅加入调和油，待油温升至 150 °C 时，放入薄荷叶，炸至叶片呈现碧绿且酥脆的状态，迅速捞起候用。

6.2.2 把虾均匀地撒上干生粉，中火烧热锅加入调和油，烧至 180 °C 油温，将虾下锅，炸熟透酥脆后，捞起沥油。

6.2.3 锅中留底油，放入南姜末，用小火慢慢煸炒出香味，放入炸好的虾，调入白砂糖，放入一半炸好的薄荷叶，快速翻炒均匀后盛出装盘，把剩下的薄荷叶整齐地围在盘子边缘作为点缀即成。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用长30 cm平盘。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

虾身圆鼓，呈元宝形。

### 8.2 色泽

红绿相间。

### 8.3 口味

南姜味浓。

### 8.4 质感

壳酥脆，肉紧致鲜香。

## 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