

团 体 标 准

T/CZSPTXH 328—2025

潮州菜 生炒糯米饭烹饪工艺规范

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、潮州市荣德坊酒楼、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：陈楚杰、陈泽标。

潮州菜 生炒糯米饭烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 生炒糯米饭烹饪工艺的术语和定义、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 生炒糯米饭。

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

白糯米200 g、潮州柑饼30 g、冬瓜糖30 g、鲜柑皮5 g、白膘肉50 g、葱珠膀100 g、白砂糖100 g、食用油10 mL、饮用水300 mL。

4.2 要求

白糯米用水浸泡2 h(冬天可浸泡至3 h),捞起沥干水分。

5 烹饪器具

5.1 炊具:炒锅及配套工具。

5.2 器具:砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将白膘肉 50g 煮至熟透后切成边长约 5 mm 的方丁,用白糖 50 g 拌匀腌制 4 h 制成玻璃肉。

6.1.2 潮州柑饼、冬瓜糖切成边长约5 mm的方丁。

6.1.3 鲜柑皮洗净吸干，片去除去白瓢切末。

6.2 烹调

中火烧热炒锅后，加入葱油，放入沥干的糯米，小火翻炒，待其熟透（硬身）后，将饮用水烧沸，分3次加入，每次100 mL，每一次加入后要待糯米吸收后再加入。直至至糯米软化后加入白糖，慢火炒至白糖融化后依次加入潮州柑饼、冬瓜糖、鲜柑皮、玻璃肉，翻炒均匀即可装碗。

7 盛装

盛装器皿宜选用选用Φ20 cm（6吋）碗。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

米粒分明，熟而不糜。

8.2 色泽

晶莹透亮。

8.3 口味

香甜。

8.4 香味

橙味清爽。

8.5 质感

甜糯。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，食用温度以65℃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
