

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 330—2025

## 潮州菜 糙米酥鸡烹饪工艺规范

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、韩山师范学院。

本文件主要起草人：陈楚玲、刘泽彬、张润洁。

全国团体标准信息平台

# 潮州菜 糙米酥鸡烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 糙米酥鸡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 糙米酥鸡。

## 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 原料：净鸡腿肉 300 g、鲜虾仁 150 g、白膘肉 20 g、马蹄肉 10 g、海苔片 30 g、糙米 100 g、鸡蛋清 50 g、生姜 5 g、葱 10 g。

4.1.2 调味料：盐 5 g、味精 5 g、料酒 3 mL、调和油 500 mL、梅膏酱 20 mL。

### 4.2 要求

4.2.1 将海苔片修剪成 6 cm 直径的圆形。

4.2.2 将糙米炒熟后，放凉，用搅拌机打磨成粉碎状备用。

## 5 烹饪器具

5.1 炊具：蒸笼、炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具。

## 6 制作工艺

## 6.1 准备工作

6.1.1 将白膘肉切成细末；马蹄肉切末后，用纱布包裹并挤干多余水分。

6.1.2 鲜虾仁去除虾线，洗净吸干水分。将虾仁拍打成虾泥，加入 25 g 蛋清搅拌均匀，再依次放入 2 味精、2 g 盐，充分搅拌后摔打至虾泥起胶，最后加入白膘肉末和马蹄末，搅拌均匀备用。

6.1.3 将净鸡腿肉片成薄片，切成 6 cm 的正方形。加入葱、姜、料酒、味精、盐，抓拌均匀，腌 15 min 待用。

## 6.2 烹调

6.2.1 将调制好的虾胶挤成丸子状，放置在腌制好的鸡腿肉片上，用鸡腿肉将虾胶完全包裹住。

6.2.2 包裹好的鸡腿肉均匀裹上一层蛋清，放入糙米碎中，使其表面沾满糙米碎并按压紧实，整形成小圆饼状。

6.2.3 将小圆饼放入蒸笼，大火蒸 10 min 至熟并初步定型。

6.2.4 取出蒸好的小圆饼，在其中一面均匀刷上蛋清，将裁剪好的海苔片覆盖在刷有蛋清的一面，轻轻按压，使海苔片紧密贴合。

6.2.5 起锅烧油，中火将油温加热至 150 ℃。将处理好的糙米酥鸡放入锅中，炸至表面呈现金黄色后捞出，沥干多余油脂，装盘即可，酱碟：梅膏酱。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用  $\Phi 46$  cm（14吋）圆盘。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

大小均匀。

### 8.2 色泽

金黄。

### 8.3 口味

咸鲜。

### 8.4 香味

苔香浓郁。

### 8.5 质感

酥香爽口。

## 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)。

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