

团 体 标 准

T/CZSPTXH 331—2025

潮州菜 糙米酥肉烹饪工艺规范

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 糙米酥肉烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 糙米酥肉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 糙米酥肉。

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：五花肉 350 g、糙米 100 g、生姜 20 g、葱 30 g、蛋清 40 g。

4.1.2 调味料：食用盐 5 g、味精 5 g、料酒 10 mL、调和油 600 mL、梅膏酱 20 mL。

4.2 要求

先将糙米锅中炒熟后放凉，用搅拌机打磨成粉状后，备用。

5 烹饪器具

5.1 炊具：蒸笼、炒锅、及配套工具。

5.2 器具：铁板、砧板、刀具、搅拌机。

6 制作工艺

6.1 刀工

将五花肉去皮，改刀为8 cm ×4 cm的长条状，再切成5 mm的片。

6.2 烹调

6.2.1 将葱切段，生姜用刀拍打出汁，与五花肉一同放入汤碗中，加入盐、味精、料酒抓拌均匀，腌制 15 min 后，挑去葱段和姜片。

6.2.2 在腌制好的五花肉中倒入蛋清，抓拌均匀，随后将打磨好的糙米碎倒入碗中，依次放入五花肉，轻轻按压，使肉片两面都均匀沾满糙米碎，并压实。

6.2.3 起锅烧油，中火将油温加热至 150 °C，将沾满糙米碎的五花肉逐片放入锅中，炸至五花肉熟透定型，捞出沥干多余油脂。

6.2.4 锅中油温再次升高至 160 °C，把初炸过的五花肉回锅复炸，直至表面呈现金黄色，捞出控油后装盘，酱碟：梅膏酱。

7 盛装

盛装器皿宜选用选用Φ40 cm（12吋）圆盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

大小均匀，包裹紧实。

8.2 色泽

金黄。

8.3 口味

咸香鲜嫩。

8.4 香味

米香浓郁。

8.5 质感

外酥内嫩。

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