

团 体 标 准

T/CZSPTXH 004—2018

全国团体标准信息平台

潮州菜 猪肉粿条(汤)烹饪工艺规范

全国团体标准信息平台

2018 - 07 - 08 发布

2018 - 07 - 08 实施

潮州市烹调协会

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1规则起草。

本标准由潮州市烹调协会提出。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、潮州市金龙宾馆有限公司

本标准主要起草人：吴梓青、方树光、蔡伟群、蔡健武、李承瑜、卢华、林泽士、江嘉婷。

本标准于2018年07月08日首次发布。

全国团体标准信息平台

潮州菜 猪肉粿条(汤) 烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 猪肉粿条(汤) 烹饪工艺规范的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 猪肉粿条(汤)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

Q/CZCC 002 潮州菜 基本术语

3 术语和定义

Q/CZCC 002确定的术语和定义适用于本标准。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料：猪瘦肉 50 g、粿条 200 g、肉骨汤 200 mL、芹菜 2 g、生菜 40 g(或冬菜末 2 g)。

4.1.2 调味料：鱼露 10 mL(加冬菜末用鱼露 8 mL)、味精 0.5 g、胡椒粉 0.1 g、蒜头油 1 mL、麻油 0.5 mL。

4.2 要求

火候的把握一定要控制好，使粿条不烂，肉会嫩。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用 Φ 32 cm 钢锅。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将猪肉切成厚 0.2 cm 的肉片。

6.1.2 粿条切成宽 0.8 cm 的形状。

6.1.3 芹菜切成 4 mm 的珠。

6.2 烹调

6.2.1 加冬菜烹调方法

6.2.1.1 把味精、鱼露 8 mL、芹菜珠放在碗底待用。

6.2.1.2 将粿条放入沸水锅烫熟捞干放进碗中。

6.2.1.3 猪肉放在肉骨汤中烫至仅熟，捞起放在粿条上。

6.2.2 加生菜烹调方法

6.2.2.1 把味精、鱼露 10 mL、芹菜珠放在碗底待用。

6.2.2.2 将粿条放入沸水锅烫熟捞干放进碗中。

6.2.2.3 生菜放入沸水锅烫熟，捞干放进碗中。

6.2.2.4 猪肉放在牛骨汤中烫至仅熟，捞起放在粿条上。

7 盛装

盛装器皿:宜选用6寸圆碗(15 cm)。

8 质量要求

8.1 感官要求

汤汁清鲜。

8.2 色泽

清雅。

8.3 香味

原汁原味。

8.4 口味

清香可口。

8.5 质感

糯中带韧，肉质鲜嫩。

9 最佳食用时间

从菜品装碗后至食用时间不超过2 min为宜，食用温度60° C为宜。