

ICS 67.040  
X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 007—2018

全国团体标准信息平台

---

## 潮州菜 春卷烹饪工艺规范

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、潮州市湘桥区千禧堂潮菜酒家。

本标准主要起草人：蔡伟群、吴梓青、黄霖、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 春卷烹饪工艺规范

## 1 范围

本标准规定了潮州菜 春卷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、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 春卷。

## 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：潮式薄饼皮 36 张、猪颈肉 150 g、去皮绿豆畔 300 g。

4.1.2 调味料：青蒜 150 g、湿香菇丝 25 g、虾米 25 g、花生油 2500 mL(耗 150 mL)、砂糖 10 g、鱼露 10 mL、精盐 20 g、味精 8 g、胡椒 1 g、五香粉 1 g、白酒 10 mL、腐乳汁 10 mL。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用炒锅

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

6.1.1 将生蒜去头，去外衣，洗净切成蒜花待用。

6.1.2 虾米切细丁待用。

6.1.3 香菇切条。

6.1.4 将猪颈肉切成粗丝。

## 6.2 烹调

6.2.1 将绿豆畔碾浸透、蒸热，晾干，加入蒜花、切碎的虾米、爆香的香菇条、鱼露、味精拌匀成馅料。

6.2.2 猪颈肉条加入白砂糖、精盐、胡椒、五香、白酒、腐乳汁腌渍 10 min 待用。

6.2.3 取薄饼皮 1 又 1/4 张（1/4 张作贴底）铺在板上，取馅料 40g、猪颈肉 5 g 放薄皮上，包成枕形，接口处用面浆粘合，将花生油放入锅内烧热，待烧至油温六、七成热时（约 180℃），放入春饼，炸至金黄色便成。

## 7 装盘

盛装器皿：宜选用盘子。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

金黄色。

### 8.2 香味

香味浓郁。

### 8.3 口味

馅咸香。

### 8.4 质感

皮酥脆。

## 9 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间不超过 20 min 为宜，食用温度以 50℃~70℃ 为宜。