

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 050—2018

全国团体标准信息平台

---

## 潮州菜 基本术语

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 02 发布

2018 - 11 - 02 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。

本标准由潮州市质量技术监督局提出。

本标准由潮州市烹调协会归口。

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、潮州市高级技工学校、潮州市湘桥区香得乐酒家、潮州市开发区奎元枫春海鲜大排档。

本标准主要起草人：方树光、吴梓青、郑著阳、陈俊生、黄武营、蔡伟群、卢华、林泽士、方泽生。

本标准于2018年11月02日首次发布。

全国团体标准信息平台

# 潮州菜 基本术语

## 1 范围

本部分确立了潮州菜常用的一般术语、原料术语、工艺术语的定义。

本标准适用于规范各类潮州菜标准于本部分相应的术语和定义；也适用于潮州菜的制作、经营、科研和教学。

## 2 一般术语

### 2.1

#### 潮州菜

潮州菜是粤菜的一个组成部分，是广东粤东讲潮州方言地区的地方菜。传承发展至今，已经发展成为独具岭南文化特色、驰名海内外的中国名菜。潮州菜选料考究、刀工精细，且烹调方式多样，着意追求色香味俱全，具有用料广泛、注重海鲜；清鲜合味，巧用蘸料；搭配小吃；注重养生；成菜清、淡、巧、雅等特色，有中国最高端菜系之称。

### 2.2

#### 素菜

素菜是指潮州菜中以植物性原料为主料的一类菜肴。

### 2.3

#### 斋菜

斋菜又称“寺院菜”，原为道家、佛家烹饪的以三菇六耳、瓜果蔬茹及豆制品为主的素食菜肴，故又称“寺院菜”。

### 2.4

#### 热菜

烹调后趁热即食的菜肴。

注：食用温度一般在65℃。

### 2.5

#### 凉菜

烹调后冷却后食用的菜肴。

### 2.6

#### 潮州小食

一种用料广泛，选料考究，在米团及面团调制上十分讲究，制作工艺灵活精细，具有潮州地域典型特征——松软、香糯、酥脆、甜润、工整的地方点心。是中国点心的重要组成部分。

## 2.7

### 烹饪

按一定的加工程序和采用合适的加工技术，将食物原料制成安全的、能满足人类生理和心理需求的、餐桌食品的所有活动的总和。

## 2.8

### 烹饪技术

根据潮州菜的要求，对烹饪原料进行前期处理、调味成型与加热熟制，使制成品达到预期目标的加工技术。

## 2.9

### 熟制

采用各种加热方法使烹饪原料成熟的操作过程。

## 2.10 酱碟

酱碟是泛指在潮州菜筵席中，配合各种菜品，盛有各式调味料以供客人进食时蘸用的小碟。

### 2.10.1

#### 味碟

味碟是潮州菜酱碟的一种，它是在潮州菜筵席尚未上菜之前，在摆台上就已盛上调味品，摆放在客人面前的一种酱碟。

### 2.10.2

#### 汉碟

汉碟是潮州菜酱碟的一种，它是根据菜肴调味的需要，把相应的调味品盛于碟中（或小碗），和菜肴一起上桌的酱碟。

## 2.11

### 饭菜

饭菜是潮州菜筵席各式主菜上菜完毕，客人准备吃干饭或粥品，最后上的一道青菜。这一道青菜一上，就等于告诉客人，筵席各式菜肴上菜完毕了。

## 2.12

### 花头

“花头”在潮州菜烹制中，是指用各种原料雕刻出来的各类不同形象的雕刻。

## 3 原料术语

## 3.1

**潮州菜烹饪原料**

用于制作潮州菜的各种食用材料。

## 3.2

**潮州菜主配原料**

构成潮州菜主体的烹饪原料。

## 3.3

**天然性潮州菜主配原料**

取自动植物及其副产品作为潮州菜烹饪的主配原料。

## 3.4

**净菜**

对新鲜的植物性原料的剔选、摘除和清洗，或对新鲜的动植物形原料的宰杀、去毛、鳞片 and 剖腹去内脏、洗涤、按部位分档取料，获得直接用于烹调的天然性主配原料。

## 3.5

**加工性潮州菜主配原料**

天然性动植物经加工后形成的产品作为潮州菜烹饪的主配原料。

## 3.6

**潮州菜调味原料**

在烹调过程中用以调出潮州菜风味的烹饪原料。

## 3.7

**潮州菜调味酱**

可以调制出潮州菜特征风味的，固液两相混合均匀的浓稠状流体调味品。常见的有沙茶酱、三渗酱等。

## 3.8

**潮州菜调味油**

含有一种或多种香辛料或调味品中的香辛成份，可以调制出潮州菜特征风味的食用油。常见的有芝麻油、胡椒油等。

## 3.9

**潮州菜调味粉**

含有一种或多种调味动植物成份的，可以调制出潮州菜特征风味的粉状调味品。如五香粉。

## 3.10

**潮州菜用香辛料**

可以调制出潮州菜特征风味的，含单一或多种具有香味或辛辣味的潮州菜调味料。常见的有南姜、八角、辣椒等。

## 3.11

**潮州菜佐助原料**

在烹调过程中对潮州菜的色、香、味及质感的形成起着至关重要的辅助或促进作用的，以及传热、导热等烹调制作需要而加入的潮州菜烹饪原料。

## 3.12

**潮州菜调味液**

含有一种或多种动植物中的香辛成分或动植物水解液或啤酒酵母抽取液的，可以调制出潮州菜特征风味的水溶性调味液。常见的有鱼露。

**4 潮州菜肴制作工艺术语**

## 4.1

**潮州菜菜肴制作工艺**

制作潮式菜肴的全部工作、方法和技术的总称。

## 4.2

**蟹目水**

指在潮州菜的烹制过程中，锅中或鼎中水烧开的程度，从锅底或鼎底缓缓浮起的小气泡，像青蟹的圆眼睛一样，水温（ $80\pm 2$ ）℃。

## 4.3

**虾目水**

指在潮州菜的烹制过程中，锅中或鼎中水烧开的程度，具体是指水微开，小小的气泡从锅底或鼎底缓缓浮起，这些小小的气泡就像虾的小眼睛一般，此时水的温度比蟹目水要低些，水温（ $70\pm 2$ ）℃。

## 4.4

**革汤**

潮州菜厨师也有把“革汤”称为“吊汤”、“革上汤”。所谓“革汤”即是熬制上汤。

## 4.5

**捞肃**

捞肃是潮州菜烹制过程中原料熟加工中的一个重要工序，“捞肃”实际上相当于广州菜烹制中的“飞水除杂”，主要是用在一些动物性干货涨发后，即将烹制菜肴之前，对原料去除杂味污秽。

#### 4.6

##### 勾糊

勾糊也即广东菜制作中的勾芡。因为淀粉水遇热糊化，因而潮州菜厨师便形象地把勾芡称为“勾糊”。

#### 4.7

##### 对碗糊

对碗糊也即对汁芡。潮州菜厨师在爆炒或油泡菜肴时，为了操作的快速方便，把要调入菜肴的各种调味品烩在一小碗中，并加入适量上汤和勾糊所需粉水，在烹制菜肴调味时，把其一并倒入鼎中，然后快速翻炒。这一小碗烩有各种调味品的粉水，便称为对碗糊。

#### 4.8

##### 拍碗脚

指在烹制潮州小食如粿条汤、牛肉丸汤时，把一些调味品先放在碗底，如胡椒粉、麻油、鱼露、芹菜珠等，然后再把焯熟的粿条或牛肉丸等原料及滚烫的汤水倒入碗中，然后再用手勺顺势把汤水和调味料搅匀即成。

#### 4.9

##### 双拼盘（四拼盘）

双拼盘和四拼盘是潮州菜筵席头道菜彩盘的名称。双拼指两种熟食，四拼盘指彩盘中有四种熟食。

#### 4.10

##### 烹调

将经过初加工处理的烹饪原料进行加热和调味制成菜肴的过程。

#### 4.11

##### 烹调技术

将原料制作成可食用菜肴的技术，称为烹调技术，包括火候掌握，调味等内容。

#### 4.12

##### 凉菜制作

原料经初加工后先烹制成熟或腌制入味，再进行刀工处理与装盘的加工过程。潮州菜中常见的有各类凉拌菜、冻鱼饭、肉冻、卤鹅等。

#### 4.13

##### 热菜制作

原料经初加工后，再经配菜、烹制、调味、装盘成菜的加工过程。

## 4.14

**烹饪选料**

对烹饪原料进行品质鉴别与选择的过程。

## 4.15

**烹饪原料初加工**

对经选料后的植物性原料的剔选、摘除、洗净；对动植物原料的宰杀、去毛、鳞片 and 剖腹去内脏、洗涤、分档取料，干货涨发等获得适于于烹调用的净菜的过程。

## 4.15.1

**分档取料**

对动植物原料或经过宰杀等初加工处理的整只动植物原料，按菜肴制作要求，依其不同部位、不同质量，采用不同的方法进行分割（切）的操作。

## 4.15.2

**干货涨发**

使干货原料重新吸收水分，最大限度地恢复到原状或使其体积膨胀成为松软的原料，并清除腥臊气味和杂质，便于切配和烹制的加工方法。

## 4.15.2.1

**水发**

将干料放入水中保持一定温度和时间，使之吸水回软并尽量恢复到原有的松软、嫩滑状态的原料处理方法。

## 4.15.2.1.1

**冷水发**

将干料放入冷水中保持一定时间，使其自然吸收水分，尽量恢复松软、嫩滑、脆爽状态的一种水发方法。

## 4.15.2.1.2

**热水发**

将干料放入热水中加热，促使其自然吸收水分，尽量恢复松软、嫩滑状态的一种水发方法。

## 4.15.2.2

**碱发**

将干料先用清水浸软，再放在食用碱液浸泡相当时间，促使原料中的碱性蛋白质涨发的方法。

## 4.15.2.3

**油发**

将干料放入油锅中加热，使其呈膨胀松泡的加工方法。

## 4.16

**烹饪原料精加工**

对经过初加工的烹饪原料进行改切、配备、焯水、汽蒸、过油、走红、挂糊、上浆、拍粉、雕刻等一系列的加工过程。

## 4.16.1

**刀工**

原料改切和雕刻的合称。

## 4.16.1.1

**刀法**

将烹饪原料加工成一定形状时所采用的运刀方法。

## 4.16.2

**制泥茸**

将原料经过加工处理成茸泥状，再经过调味、搅拌上劲后成为糕脂或胶状的操作过程。

## 4.16.3

**初步熟处理**

对原料进行焯水、汽蒸、过油、走红、烤、焗等的热加工过程。

## 4.16.3.1

**焯水**

原料在水中经短时热处理以护色保脆和去除异味的初步熟处理方法。

## 4.16.3.1.1

**冷水焯**

将原料下入冷水锅再加热的焯水。适合腥膻味重，异味浓的原料。

## 4.16.3.1.2

**沸水焯**

将原料下入沸水锅再加热的焯水。适应于鲜味足的原料及新鲜蔬菜。

## 4.16.3.2

**上色**

原料在刀工处理、腌制后，通过上色、汽蒸、焖煮、走油等方法，使之上色上味的操作过程。

## 4.16.3.2.1

**水上色**

原料经着色的调味汁浸没，先用大火煮沸，再转小火继续加热，使原料上色入味的操作过程。

#### 4.16.3.2.2

##### 油上色

将原料涂上酱油、饴糖等调味液，再经中火炸制一定时间，使原料上色入味的操作过程。

#### 4.16.3.3

##### 汽蒸

将净菜用水蒸汽蒸制，使原料熟化的加工方法。

#### 4.16.3.4

##### 走油

经初加工的原料放入热油锅内加热的加工过程。

#### 4.16.3.4.1

##### 生料走油

原料经刀工处理后清炸或先拍粉、挂糊，再入油锅走油的操作方法。

#### 4.16.3.4.2

##### 熟料走油

原料经过初步熟处理后，下油锅走油的操作方法。

#### 4.16.4

##### 配菜

根据菜肴的质量要求，把各种加工成形的原料加以适当搭配，供烹调或直接食用的加工过程。

#### 4.16.5

##### 拍粉

在原料表面粘裹一层干粉的操作过程。

#### 4.16.5.1

##### 单拍粉

原料经调味品拌渍后，拍上单一干粉的操作过程。

#### 4.16.5.2

##### 拍粉拖蛋糊

原料表面先单拍粉，再拖蛋糊的操作过程。

#### 4.16.5.3

#### 蛋糊干粉

原料调味后，先在搅散的鸡蛋液中浸渍，再用干粉或面包屑包裹均匀的操作过程。

#### 4.16.6

#### 挂糊

烹制前在原料表面均匀拖一层粉糊的操作过程。

#### 4.16.7

#### 上浆

将原料加工成丝、丁、条、片或小型原料，加糊料一起拌和，使原料外层裹上浆液的操作过程。

#### 4.16.8

#### 勾芡

在菜肴接近成熟时，将调好的粉汁淋入锅内，使汤汁稠浓，增加附着力的一种方法。

#### 4.17

#### 火候

加热的火力大小与加热时间的恰当配合，使制品达到最好效果的用火的程度。

#### 4.18

#### 火力

燃料单位时间内燃烧时所产生热能的强度。

#### 4.19

#### 制汤

在清水中放入营养丰富的动植物原料加热，使营养素溶解于水中而成汤的制作过程。

#### 4.20

#### 调味

在烹制时赋予与原料风味相协调的其他味别的操作过程。

#### 4.21

#### 入味

在烹制前后促进风味物质渗入的过程。

#### 4.22

#### 装盘

将已烹调好的菜肴装入食品容器的操作过程。

#### 4.23 潮州菜肴熟制

## 4.23.1

## 炒

潮州菜炒的烹调方法和粤菜炒的烹调方法在操作方法上基本一样，都是将加工成丁、丝、条、球、片等小型原料投入炒鼎，在旺火上急速翻炒使其成熟的一种烹调方法。

## 4.23.1.1

## 滑炒

主料上浆后用少量油与配料（或无配料）、调味料炒制成菜的方法。

## 4.23.1.2

## 生炒

生料不上浆、不走油，直接用大火热油速炒至断生而成菜的方法。

## 4.23.1.3

## 熟炒

将熟制的小型原料直接用少量油炒制成菜的方法。

## 4.23.1.4

## 煸炒

将原料处理后，投入少量的热油中快速加热成熟的加工方法。

## 4.23.1.5

## 炖

将原料加多量汤水及适量调味品，大火烧开后转中、小火较长时间加热至软烂成菜的烹调方法。

注：“炖”在潮州菜中，有两种做法，其一是隔水炖，是一种间接加热的处理方法，即通过炖盅外的高热（蒸汽），使盅内汤水温度上升至沸点。其二是把肉料放入锅中加水，大火烧开后，用慢火长时间熬。潮州菜烹调方法的炖，主要是第一种做法的炖。

## 4.23.2

## 炊（蒸）

潮州菜烹调方法中的“炊”，也即是粤菜烹调方法中的“蒸”，是一种以蒸汽传导加热的烹调方法。

## 4.23.3

## 炆

“炆”是潮州菜常见的烹调方法之一，即是将经过炸、煎、炒的原料加入调味品和汤汁，用旺火烧开后再用小火长时间加热使其成熟的烹调方法。

## 4.23.4

## 炸

以油为传热介质，使菜肴原料达到香、酥、脆、熟目的的烹调方法。

#### 清炸

原料不经过糊上浆，用调料拌匀腌渍后即投入油锅中用大火加热的烹调方法。

#### 4.23.4.1

#### 酥炸

将经调味后煮熟或蒸熟的原料表面挂上全蛋糊（或不挂）下油锅炸制的烹调方法。

#### 4.23.4.2

#### 软炸

将形小质嫩的原料用调味品拌渍后挂蛋泡糊，投入较低油温的油锅中炸制的烹调方法。

#### 4.23.4.3

#### 卷炸

#### 包炸

将小型原料用调味品拌渍后，再用其他原料包裹或卷裹后，入油锅炸制的烹制方法。

#### 4.23.4.4

#### 脆炸

将原料挂脆糊（浆），再投入到热油锅中炸制的烹调方法。

#### 4.23.4.5

#### 干炸

将原料用调味品拌渍入味或拍粉挂糊，再入油锅炸熟的烹调方法。

#### 4.23.4.6

#### 浸炸

先用高油温炸制定性，再以低油温浸泡，后在高油温炸制成熟的烹调方法。

#### 4.23.4.7

#### 氽炸

将原料与冷油一起下锅，逐步加热，炸制成熟的方法。

#### 4.23.5

#### 油泡

“油泡”也是潮州菜中一种常见的烹调方法，它是将原料上浆后，下油锅走油至熟。倒入漏勺沥尽油，炒鼎下料头，倒入原料，调味品，勾糊，翻炒均匀即成。

#### 4.23.6

## 焗

“焗”是潮州菜传统烹调方法之一，在古代，潮州土著居民，已经懂得用陶器焗制食物了。潮州菜的焗，总的来说，即是利用蒸汽使密闭容器中的原料变熟，原料经焗制后受热膨胀而松软，水分蒸发，吸收配料、调味料的味，形成其特有的质感风味。

### 4.23.7

## 白灼

“白灼”的烹调方法，即是将原料投入烧开的沸水中烫至成熟，再蘸酱碟或拌和调味品进食的一种烹调方法。

### 4.23.8

## 烙（煎）

“烙”是潮州菜常用的烹调方法之一，也即是一般烹调方法中的“煎”，具体方法是用少油小火，使原料紧贴鼎底，加热至金黄色，再翻转另一面紧贴鼎底，同样加热至金黄色。

### 4.23.9

## 卤

“卤”也是潮州菜最为普遍的烹调方法之一，它在实质上和其他菜系的卤是一样的，都是用各式调味品先加热制成汤汁，再将动物性原料放入汤汁中浸煮，至原料熟透入味。

### 4.23.10

## 醉

“醉”是潮州菜烹调方法的专用名词，可以说，潮州菜的醉的方法，接近潮州菜的隔水炖，但是比隔水炖时间短。

### 4.23.11

## 返沙（翻沙）

“返沙”是潮州菜中烹制甜品的一种烹制方法，即把白糖融成糖浆，再把经炸制或熟处理的原料投入糖浆中翻拌，待糖浆冷却凝固成一层白霜般包裹在原料的外层，吃起来特别香甜可口。

### 4.23.12

## 糕烧

“糕烧”是潮州菜中烹制甜菜的一种最为传统的烹调方法，其烹制过程是先将原料做初步熟加工（可以炸，也可以是水煮），然后再将原料放入糖浆中用慢火烧煮。

### 4.23.13

## 熏

“熏”是传统潮州菜一种较特殊的烹调方法，它的做法是将原料整只熟处理后，将茶叶、米饭、白糖及川椒、八角等香料放炒鼎中炒制，使其冒出香气后改小火，将原料置于镂空架子上，盖上鼎盖使熏气香味渗入原料之中。

### 4.23.14

## 烧烤（叉烧）

“烧烤”这一烹调方法，在潮州菜中也称为“烧”，即把原料腌制后，涂上带有麦芽糖的糖浆，穿在烧烤专用的铁叉或钩进行烤制成熟的烹调方法。

## 4. 23. 15

## 冻

“冻”是潮州菜特有的一种烹调方法，即将菜肴调味熬煮成含有较高胶质的汤，待其冷却凝固后食用。

## 4. 23. 16

## 煲

“煲”的烹调方法，是最近十多年来潮州菜吸取外地菜系的烹调方法而形成的一种新的烹调方法。“煲”本是一种炊具器皿，类似潮州地区的炖钵，用陶泥所制，也即是我们所说的沙锅。而用“煲”烹制菜肴的方法，我们称为“煲”。

## 4. 23. 17

## 铁板烧

“铁板烧”是潮州菜近年来吸取外地菜系的技艺而形成的烹调方法。它的具体做法是将一块生铁铸成的厚铁板（形似文房四宝中的墨砚）加热烧得滚烫，放在一块木板上端上桌，而将同时上桌的另一盆烹制好的菜肴在客人面前倒在滚烫的铁板上，使之冒出烟，发出“吱吱”的响声，并溢出香味。

## 4. 23. 18

## 淋

以热油或沸汤、沸水浇在主料上，使之成熟的一种烹调方法。

## 4. 23. 19

## 煨

将加工处理后的原料一次性放入调味品和汤汁，先用大火烧开再用小火较长时间加热致使原料达到酥烂入味而成菜的烹调方法。

## 4. 23. 20

## 烹

先将小型原料走油后，再倒入调味汁成菜的一种烹制方法。

## 4. 23. 21

## 爆

将小型脆性原料投入中等油量的高油温中快速成菜的烹调方法。

## 4. 23. 22

## 氽

将小型原料，在沸水中快速烫熟成菜的烹调方法。

## 4. 23. 23

## 烩

将小型原料初步熟处理后混合，加入鲜汤和调味加热烧制成半汤半菜，成菜前勾薄芡的烹调方法。

## 4. 23. 24

## 拌

将生料或熟料切成较小形状，再用调味品直接调制成菜的烹制方法。

## 4. 23. 25

## 腌

将生料初加工后，加入调味品浸渍一定时间后，经入味制成菜肴的方法。

## 4. 23. 26

## 贴

将两种或两种以上的原料，粘合在一起，置垫锅底的肥膘上，用小火将一面煎成金黄色的烹调方法。

## 4. 23. 27

## 熘

将原料用炸、蒸、煮或走油的方法加工成半成品，淋入调味汁加热翻拌成菜的烹调方法。

## 4. 23. 27. 1

## 脆熘（焦熘）

将原料经刀工处理调味后挂糊，入油锅炸至表面焦脆捞出，淋入调味汁加热拌匀成菜的烹调方法

## 4. 23. 27. 2

## 滑熘

经原料经刀工处理后，腌渍上浆，以温油或沸水滑透，投入调味汁拌匀成菜的烹调方法。

## 4. 23. 27. 3

## 软熘

将软嫩原料在温油中浸炸或蒸、煮熟后，再浇淋带辅料的调味汁而成菜的烹调方法。

## 4. 23. 28

## 焖

经过初步熟处理的原料加汤水及调味品后密盖，再用中小火较长时间加热至原料酥烂收浓汁而成菜的烹调方法

## 4. 23. 28. 1

## 油焖

将经过初步熟处理的多为含脂肪较少的植物性根茎类原料，用中量油煸炒，加入较多汤水与浅色调味品中较长时间焖制而基本不改变颜色的成菜方法。

## 4. 23. 28. 2

## 红焖

将粗加工处理的多为质地老韧和异味比较突的动物性原料，用少量油煸炒，加入较多汤水与深色调味品中较长时间焖制而基本不改变颜色的成菜方法。

#### 4. 23. 29

##### 烧

将经过煎、炸、煸炒的原料加调味品和汤水，用大火烧沸，用中、小火加热至入味，再用大火收浓汤汁或勾芡成菜的烹调方法。

#### 4. 23. 29. 1

##### 红烧

在烧制菜肴过程中加调味液而使菜肴成酱红色且带汁的烹调方法。

#### 4. 23. 29. 2

##### 干烧

将经过精加工的原料用油水混合的烧制方法使其汤汁全部渗入原料内部、配料粘附成菜的烹制方法。

#### 4. 23. 30

##### 煮

原料经精加工后加入多量的汤汁或清水，用较长时间加热成菜的烹调方法。

#### 4. 23. 31

##### 烤

将原料经精加工后置于烤炉中，利用辐射热，在一定时间内使原料成熟的烹调方法。

## 5 潮州小吃制作工艺术语

### 5. 1

#### 潮州小吃制作工艺

制作潮州小吃的全部工作、方法和技术的总称。

### 5. 2

#### 面团调制

将各种粮食粉料加入适当的水或油或蛋或其他辅料后，通过搅拌搓揉等混合工艺，使各种粉质吸水后粉粒相互粘连成团，揉合成一个整体的制作过程。

#### 5. 2. 1

##### 和面

将面粉或其他粉料按一定比例加水、食用油、蛋及其它辅料充分拌和均匀成团的过程。

#### 5. 2. 2

##### 揉面

对面团通过揉、揣、擦捶的方法，使其均匀、柔润、光滑、增劲或柔软的过程。

#### 5.2.2.1

##### 揣

用双拳交叉在面团上按压，并将四周的面团重新向中心合拢，再行按压，如此反复，直到面团达到要求的一种揉面方法。

#### 5.2.2.2

##### 擦

将大团面团带水用手掌跟一层层向前反复推挤，快速重拖，直至面团细腻柔软的一种揉面方法。

#### 5.2.2.3

##### 叠

将坯料多次对折或折压成形使原料混合均匀的一种揉面方法。

#### 5.2.2.4

##### 揉

将面团不断压搓以达到柔软光洁筋抖的一种揉面方法。

#### 5.2.3

##### 麦粉面团

将小麦粉与水或油或蛋及其它辅助原料和匀调制成的面团。

#### 5.2.3.1

##### 水调面团

用面粉与水调制成的面团。

#### 5.2.3.1.1

##### 冷水面团

用室温水与面粉调制的面团。

#### 5.2.3.1.2

##### 温水面团

用50℃~60℃水与面粉调制的面团。

#### 5.2.3.1.3

##### 沸水面团（烫面）

利用沸水调制的面团。

## 5.2.3.2

**蓬松面团（发面）**

在面粉中加入水、酵母或食用化学膨松剂或鸡蛋，通过生物或化学反应、物理作用产生气体，使内部组织变得膨大疏松的面团。

## 5.2.3.2.1

**发酵面团（生物蓬松面团）**

在面粉中加入水和酵母（或老面面种）调制后，酵母菌在适宜的温度和湿度下大量繁殖，产生大量的二氧化碳气体而形成膨松状态的面团。

## 5.2.3.2.1.1

**酵母发酵面团**

在面粉中加入水和酵母使其发酵膨松的面团。

## 5.2.3.2.1.2

**嫩酵面（微酵面）**

刚刚发起但还没完全发酵成熟的发酵面团。

## 5.2.3.2.1.3

**大酵面**

通过正常发酵工艺发酵而使面团完全成熟的发酵面团。

## 5.2.3.2.1.4

**急酵面团**

用多量的老面加水调成浓稠浆状，再将面粉加入混匀成团，短时发酵即可使用的发酵面团。

## 5.2.3.2.1.5

**呛酵面团**

将面粉直接喂入老面团内，经搓揉成团的发酵面团。

## 5.2.3.2.1.6

**老面**

一种靠自然野生酵母、乳酸菌好氧的嗜温性细菌在面团中生长繁殖直至完全发酵成熟的发酵面团。

## 5.2.3.2.1.7

**老面发酵**

将老面加入面团中进行生物发酵的过程。

## 5.2.3.2.1.8

**下碱**

用食用碱来中和老面发酵产生的过多的酸的操作过程。

## 5.2.3.2.1.9

**看碱**

通过对面团拍、切、看、闻、蒸以检验酸碱含量的方法。

## 5.2.3.2.1.10

**饧发**

面团成型后放在一定温度下让其产生气体重新膨胀饱满的一种操作方法。

## 5.2.3.2.1.10.1

**自然饧发**

面团成型后放在自然环境下让其产生气体重新膨胀饱满的一种操作方法。

## 5.2.3.2.1.10.2

**烘饧**

发酵面团成型后放入高温（约130℃）烘几分钟，使坯料的表面产生一层软薄壁膜，从而使点心在短时间内重新迅速产生胀发力的一种饧发方法。

## 5.2.3.2.2

**化学膨松面团**

以面粉加水及食用化学膨松剂调制成的面团。

## 5.2.3.2.3

**蛋泡膨松面团**

将鸡蛋液高速搅打成泡沫后充满大量空气，再加入面粉调制成的面团。

## 5.2.3.2.4

**干油酥面团**

用食用动植物油或专用的起酥油与面粉调制成的面团。

## 5.2.3.2.5

**层酥面团**

利用水油面团入干油酥面团加工成多层次的复合面团。

## 5.2.3.2.5.1

**混酥面团**

以面粉、糖、油、蛋、水及食用化学膨松剂混合调制而成的复合面团。

## 5.2.3.2.5.1.1

**酥皮面团**

以水油面团包干油酥面团加工成多层次的复合面团。

## 5.2.3.2.5.1.1.1

**大包酥**

用多量水油面团以一定比例包干油酥面团，经一次或多次折叠成卷或成筒，一次出多个面剂的酥皮面团。

## 5.2.3.2.5.1.1.2

**小包酥**

将水油面团与干油酥面团分别揪成若干小剂，小团水油面团包入小团干油酥面团，再经包、擀、卷而成筒的、酥层多，剂子均匀的酥皮面团。

## 5.2.3.2.5.2

**千层酥**

以水、糖、蛋、面粉等调制的水油面团包裹特制干油酥面团，经冷冻擀制而成的复合油酥面团。

## 5.2.3.2.5.2.1

**明酥**

制成品酥层外露、层次清晰可见、呈螺旋形或直纹形的复合油酥面团。

## 5.2.3.2.5.2.2

**暗酥**

制成品表面看不到层次，把制品掰开或切开时酥层才外露的复合油酥面团。

## 5.2.3.3

**米粉团**

用籼米或糯米、粳米磨成的粉加水或其它辅助原料调制而成的粉团。

## 5.2.3.3.1

**团类粉团**

以糯米粉或粳米粉按适当的比例掺和，加水调制成的粉团。

## 5.2.3.3.1.1

### 生粉团

将少量熟粉料掺入生粉料中调拌而成的粉团。

#### 5.2.3.3.1.1.1

##### 烫调法

在已配好的粉料中间扒一个团窝，冲入适量沸水，将窝边约三分之一的粉料搅拌成熟浆后快速与其余粉料拌和均匀，加凉水反复搓揉成软滑不沾手的生粉团的调制方法。

#### 5.2.3.3.1.2

##### 熟粉团

用料粉加冷水拌和成粉粒后蒸熟，取出揉和而成的松散米粉团。

#### 5.2.3.3.2

##### 糕类粉团

以糯米粉、粳米粉、籼米粉加入适量的水或糖液拌和而成的米粉团。

#### 5.2.3.3.2.1

##### 松质糕粉团

以糯米粉、粳米粉、籼米粉加入适量的水或糖液拌和而成的松散米粉团。

#### 5.2.3.3.2.1.1

##### 白糕粉团

用米粉加糖、凉开水调制过筛而成的湿松质糕粉团。

#### 5.2.3.3.2.2

##### 粘质糕粉团

将糯米粉和粳米粉按适当比例掺和，加水或糖浆拌和后蒸熟，再加水揉透至不沾手的、结构较紧实和粘性较强的米粉团。

#### 5.2.3.3.3

##### 发酵粉团

用籼米加水、糖调成浆，加入发酵菌种酵调而成的粉团。

#### 5.2.3.4

##### 澄粉团

用小麦淀粉和生粉与沸水急速烫制而成的粉团。

#### 5.2.3.5

### 杂粮瓜蔬面团

以高粱、玉米、薯类、豆类等磨成粉加沸水或经蒸制碾压成泥，再加入小麦粉、澄粉或米粉、蔬菜汁等调制而成的粉团。

#### 5.2.3.6

##### 混合类粉团

用面粉、米粉加淀粉、水及其它动植物原料粉调制而成的粉团。

### 5.3

#### 面团加工

将各类面团进一步加工成薄片的工艺过程。

#### 5.3.1

##### 搓条

将面团搓成表面光洁、粗细一致的圆形长条的加工方法。

#### 5.3.2

##### 下剂

##### 分剂

##### 摘剂

将搓成的条按面点制品的要求分割成大小一致的剂子的加工过程。

#### 5.3.3

##### 回剂

将分好的剂子用力挤压（按压），使坯里的气体离逸，面剂光滑紧实的加工过程。

#### 5.3.4

##### 制皮

将剂子制成薄片圆皮或将大团面团搓成粗条、槌擀成大张面皮的过程。

#### 5.3.4.1

##### 擀

用面杖、面棍将面团滚压成各种形状面皮的操作方法。

#### 5.3.5

##### 上馅

##### 加馅

##### 包馅

在坯皮上添加馅心的操作过程。是馅心面点品种的必备工序。

5.3.5.1

**包馅法**

将食品馅料完全置于点心中并十分讲研究所包馅心的位置和外形塑造的一种上馅操作方法。

5.3.5.2

**拢馅法**

左手五指将加过馅的坯四边收起，从腰处收紧，稍挤压成型的上馅操作方法。

5.3.5.3

**夹馅法**

在开好的坯料上均匀涂抹一层馅心，用叠折方式成型的一种上馅操作方法。

5.3.5.4

**卷馅法**

将馅心抹在大张面皮上再滚合成筒的上馅操作方法。

5.3.5.5

**滚馅法**

将坯先湿润后再放入干爽茸粒状馅后滚合的一种上馅操作方法。

5.4

**制馅**

将各种荤素原料制成馅心的过程。

5.4.1

**馅心**

**馅子**

用于包入面点坯皮内的填辅料。

5.4.2

**咸馅**

以咸鲜味为主要味型的馅心。

5.4.3

**甜馅**

以甜香味为主要味型的馅心。

5.4.3.1

**伏油馅**

选用上等肥膘肉绞成肥膘泥，加入多量白糖和少量食盐拌匀后冷冻或低温腌制而成的甜馅。

#### 5.4.3.2

##### 白糖馅

以白糖为主，配以多种辅料调成不同口味的甜馅。

#### 5.4.3.3

##### 薯泥馅

以红薯或土豆为主要原料，经去皮蒸熟压成泥状，配以植物油和白糖炒至浓稠粘凝的甜馅。

#### 5.4.3.4

##### 莲蓉馅

莲子经去心去皮后，上蒸笼蒸熟后磨成莲蓉泥，配以白糖、食用油翻炒制而成的甜馅。

#### 5.4.3.5

##### 豆沙馅

红豆经煮至酥软去皮，入袋挤压水分后，加白糖、食用油翻炒至乌黑油量不粘手的甜馅。

#### 5.4.4

##### 甜咸馅

口味中甜中带咸的馅心。

#### 5.4.4.1

##### 白糖盐菜馅

以白砂糖、冰糖、熟盐菜、肥膘丁为主要原料拌制成的甜咸味馅心。

#### 5.4.5

##### 皮冻

##### 肉皮冻

将去毛猪皮蒸熟清洗后，下锅加调味品熬制冷却而成的胶冻状制品。

### 5.5 面点成型

#### 生坯制作

使用各种方法将面团经加馅的坯皮加工成型的过程。

#### 5.5.1

##### 包

将加馅的坯料周边叠压制成各种形状面点的成型方法。

#### 5.5.2

**捏**

将加馅的坯料通过拇指与食指配合徒手压合成各种形状面点的成型方法。

## 5.5.3

**卷**

将加馅的面皮滚合成圆筒状后再加工成各种形态面点的成型方法。

## 5.5.4

**摊**

将稀薄面团（或面糊）用锅或平板烫贴成饼或皮的成型方法。

## 5.5.5

**切**

以刀为工具，将搓、卷、擀制成的坯料分割成条或丝的成型方法。

## 5.5.6

**剪**

以剪刀为工具，将胚料表面剪出独特形态的一种成型方法。

## 5.5.7

**夹**

借助竹筷小工具，将坯料两面使力压出一定形状的成型方法。

## 5.5.8

**滚沾**

将馅心或坯料加工成球形或小方块后着水，在粉料中滚动，使表面沾上多种粉料的装饰方法。

## 5.5.9

**钳花**

用小型的钳形工具在坯料上夹出纹边以塑造产品的雕花方法。

## 5.5.10

**镶嵌**

在坯料表面或内部插入其它带有装饰作用的装饰方法。

## 5.5.11

**模具塑形**

利用不同形状的模具塑造潮州小吃各种形状的成型方法。

## 5.5.12

**面团塑形**

将特殊调制的主坯料或可直接食用的原料，塑造面团具有艺术造型的立体形象和图案的成型方法。

5.6

面点熟制

5.6.1

蒸

将生制品置于笼屉中，以水蒸气为传热介质使之成熟的方法。

5.6.2

煮

将生制品置于多量沸水锅中加热使之成熟的方法。

5.6.3

炸

将生制品置于多量食用油的锅中加热使之成熟的方法。

5.6.4

煎

将生制品置于盛有少量食用油和水的平底锅中加热使之成熟的方法。

5.6.5

烤

将生制品置于烤炉中，通过空气的热辐射传导使之成熟的方法。

5.6.6

烙

将生制品置于金属锅中直接加热使之成熟的方法。

---

全国团体标准信息平台