

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 058—2018

全国团体标准信息平台

---

## 潮州菜 烹饪工艺 火力

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、庄良创、卢华、林泽士。

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 烹饪工艺 火力

## 1 范围

本标准规定了潮州菜烹饪工艺 火力的术语和定义、分类、要求、测试方法。  
本标准适用于潮州菜烹饪工艺的基础作业。

## 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确立的术语和定义适用于本文件。

## 4 分类

火力根据其大小分为猛火（又称武火、旺火、急火）、中火（又称文武火）和慢火（又称文火、小火）。

## 5 要求

### 5.1 猛火

将1 L水煮沸用时（T） $\leq 90s$ 。

### 5.2 中火

将1 L水煮沸用时（T） $90s \sim 180s$ 。

### 5.3 慢火

将1 L水煮沸用时（T） $\geq 180s$

## 6 测试方法

在常温常压下，将1L水放入烹饪器皿中，将电热偶探头放入水中，加盖，点火，用秒表计算水至沸腾（100℃）时的时间。