

团 体 标 准

T/CZSPTXH 068—2018

全国团体标准信息平台

潮州菜 干货涨发加工的重要性和基本要求

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、黄武营、刘春炎、陈育楷、蔡健武、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 干货涨发加工的重要性的基本要求

1 范围

本标准规定了潮州菜干货涨发加工的术语和定义、重要性和基本要领。
本标准适用于潮州菜的干货涨发加工工艺。

2 术语和定义

下列术语和定义适应与本文件。

2.1

干货涨发

使干货原料重新吸收水分，最大限度地恢复原状，同时除去干货中带异味、不能食用的部分和杂质以满足食用要求的工艺过程称为干货涨发，又称发干货。

3 干货涨发加工的重要性

3.1 干货原料由鲜料脱水干制而成，有干、硬、老、韧等特性，个别还有腥、膻、臭等异味，不可直接烹调食用。干货原料要进行烹调，必须通过涨发除去这些特性和异味。

3.2 干货原料是一大类烹调原料。无论是植物原料还是动物原料，无论是陆生原料还是水生原料，都可以制成干货，尤其一些名贵菜肴都是以干货原料为主料。烹制干货原料的水平能反映一个厨师技艺的高低，提供该类菜品的种类和规格能反映一家食肆的档次。

4 干货涨发加工的基本要领

4.1 熟悉干货原料的特性和产地，以便选用合理的涨发方法

同类的干货原料，产地不同，形状也有别，性能更是不尽相同。只有了解干货的产地，掌握各自的特性，有针对性地运用相应的涨发加工方法，才能达到事半功倍的效果。

4.2 掌握干货原料品质的新旧、老嫩和好坏，以便控制浸发时间和火候

同一产地的同一干货原料，有新旧、老嫩、好坏之分，在采用加工方法和掌握涨发时间上都有差别，应加以鉴别、分类处理。

4.3 熟悉涨发步骤，留意涨发过程的关键环节

一般干货原料，尤其是名贵的山珍海味原料，其涨发过程比较复杂，全过程会有多道工序，而且每一道工序的涨发目的、要求、关键都不同，必须全面掌握，妥善处理。

4.4 注意保存良好的滋味，清除不良的气味

在涨发过程中，既要除去不良的气味和异味，也要尽量保存原有的风味。

4.5 要懂得干货原料的质地要求及涨发程度要求

每一种干货原料，其烹调要求和本身质地要求不同，其涨发的程度都会有所不同。

4.6 尽量提高涨发的成率

干货涨发要在保证质量的前提下讲求涨发的成率。干货成率高，菜肴的成本就会降低，这是关系到经济效益的问题。所以，涨发干货除了保证质量外，还要有较高的涨发成率。

4.7 做好保管工作

干货涨发后由于含有较多的水分，容易受到细菌的侵入而变质。因此，干货原料涨发后必须注意做好保管工作，以免造成损失。
