

团 体 标 准

T/CZSPTXH 079—2019

全国团体标准信息平台

潮州菜 炒粿条烹饪工艺规范

全国团体标准信息平台

2019 - 03 - 28 发布

2019 - 03 - 28 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并归口。

本标准起草单位：潮州市荣德坊餐饮有限公司、潮州市烹调协会。

本标准主要起草人：陈俊生、吴梓青。

本标准于2019年03月28日首次发布。

全国团体标准信息平台

潮州菜 炒粿条烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 炒粿条烹饪工艺规范的原辅料要求、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 炒粿条。

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。

T/CZSPTXH 050 潮州菜 基本术语

3 术语和定义

T/CZSPTXH 050确定的术语和定义适用于本标准。

4 原辅料要求

4.1 原料

原材料：粿条约400 g、包菜100 g、猪瘦肉20 g、鸡蛋一个、蒜苗10 g。

4.2 调味料

猪油75 g、生抽12 mL、鱼露10 mL、味精5 g、胡椒粉2 g、辣椒酱5 g、麻油3 mL、生粉5 g。

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 猪瘦肉洗净切薄片，厚度约 0.2 cm。

6.1.2 包菜洗净切细丝，约 4 cm×0.4 cm。

6.1.3 蒜苗切约 3.5 cm 长的丝。

6.2 烹调

6.2.1 猛火烧热炒锅，然后加猪油 60 g 润锅，倒入粿条炒至散开，加入辣椒酱及生抽迅速翻锅炒匀，调至中火，将粿条炒至干爽香脆。

6.2.2 下鸡蛋、包菜，与粿条同炒，加入适量鱼露 5 mL 与味精调味，最后下胡椒粉装盘。

6.2.3 锅下 15 g 猪油，爆香蒜苗丝，下猪肉炒，用鱼露 5 mL、味精、麻油调味勾上薄芡淋于粿条之上。

7 装盘

盛装器皿宜选用12吋圆盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽金黄。

8.2 香味

香爽可口。

8.3 口味

咸中带微辣。

8.4 质感

糯中带韧。

9 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间不超过15 min为宜，食用温度以70 °C~85 °C为宜(菜品图片参见附录A)。

附录 A
(资料性附录)
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片

全国团体标准信息平台