

团 体 标 准

T/CZSPTXH 082—2019

全国团体标准信息平台

潮州菜 凉冻绿豆清心丸烹饪工艺规范

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、黄霖。

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 凉冻绿豆清心丸烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 凉冻绿豆清心丸烹饪工艺规范的原辅料要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 凉冻绿豆清心丸。

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

枸杞10 g、去皮绿豆瓣50 g、马铃薯淀粉 50 g。

4.2 调味料

糖100 g、蜂蜜适量100 mL。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用砂锅。

6 制作工艺

6.1 烹调

6.1.1 枸杞冰：枸杞子清水洗净，放入 2 cm×2 cm 冰格中，每格放入 2 粒~3 粒，加入温水（冰格八分满），放凉后密封入冰箱冷冻至结冰，就是枸杞冰了。

6.1.2 绿豆瓣泡水 2 h~4 h 后洗净，沥干水放进蒸笼蒸约 20 min 至熟透，取出晾凉。

6.1.3 清心丸: 马铃薯淀粉分次加入刚烧开的开水(每次加水都用小勺将其混合均匀), 将面团揉匀。将面团按压成1 cm厚片。将面片切成1 cm条状。分切成1 cm×1 cm×1 cm粒。

6.1.4 熬煮: 砂锅中放入清水, 猛火煮开后, 调慢火。加入清心丸, 慢火熬至清心丸变透明状, 加入熟绿豆瓣。放凉后按各人喜好调入适量蜂蜜, 拌匀加入冷冻好的枸杞冰即可。

7 盛装

盛装器皿宜选用汤碗。

8 质量要求

8.1 色泽

汤汁清亮、色彩丰富。

8.2 香味

清爽。

8.3 口味

甘凉可口。

8.4 质感

清心丸软糯、绿豆软烂。

9 最佳食用时间

以凉冻食用为宜(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
