

团 体 标 准

T/CZSPTXH 086—2019

全国团体标准信息平台

潮州菜 宵米烹饪工艺规范

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 宵米烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 宵米的原料及要求、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 宵米。

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 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料：笋肉 500 g、湿香菇 50 g、虾米 50 g、猪腿心肉 50 g、肚肉 75 g、鱈脯末 8 g、宵米皮（Φ8.5 cm）50 张。

4.1.2 调味料：盐 20 g、味精 8 g、胡椒粉 15 g、蒜油 30 mL。

4.1.3 酱碟：陈醋 15 mL。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用炒锅、蒸锅。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将笋肉、湿香菇、虾米切各自切成细粒。

6.1.2 肚肉切成幼丁，腿心肉剁成肉酱。

6.2 烹调

6.2.1 将笋肉、焯水至熟，沥干，净锅下油、爆香香菇、虾米、下笋肉的幼丁炒匀，调味，炒匀后倒入托盘中摊开晾凉、用盆盛起，加入肚肉丁、腿心肉茸、鳙脯末拌匀成馅料。

6.2.2 将宵米皮摊开，往中间加入馅料，周围卷起，包成高约 3.5 cm、底约 3.2 cm，中间略收的柱头。

6.2.3 把包好的宵米放入蒸锅中猛火蒸 10 min 后装盘，淋上蒜油即可。

7 装盘

7.1 装盘

盛装器皿宜选用圆盘。

7.2 酱碟

吃宵米时，以陈醋为酱碟为宜。

8 质量要求

8.1 色泽

浅黄色。

8.2 香味

清香。

8.3 口味

咸香爽口。

8.4 质感

皮薄馅料足，肉质脆嫩。

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