

团 体 标 准

T/CZSPTXH 087—2019

全国团体标准信息平台

潮州菜 鸭母捻烹饪工艺规范

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、方树光。

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 鸭母捻烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 鸭母捻的原料及要求、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 鸭母捻。

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：糯米 2000 g、清水 5000 mL、白糖 1000 g。

4.1.2 馅料（按每 15 g 粉团配馅料 8 g）：豆沙、瓜册、芋泥、绿豆莎、芝麻。

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 烹调

6.1.1 将糯米淘洗干净，加入 2000 mL 的清水浸泡 2 h，放到进磨浆机中磨成浆备用。

6.1.2 将一张洁白的布四角吊起，中间倒入磨好的糯米浆，使水流下，成浓浆，一般吊到和搓的皮湿度差不多时，倒出布袋中的粉团备用。

6.1.3 将粉团揉压使之具有一定的柔韧性和黏合性，再将揉好的粉团切成每团 15 g 重的小粉团，将小粉团压薄包上豆沙、瓜册、芋泥、绿豆、奶黄、芝麻等不同的馅料做成椭圆形、圆尖形，圆扁形，鸭蛋形等不同形状的鸭母捻（用不同的形状区分不同的馅料）备用。

6.1.4 按每碗计 150 mL 清水中加入 50 g 白糖煮开，将包好的鸭母捻 2 粒~4 粒放入锅中煮至浮起时加入适量的冷清水，待鸭母捻再次浮起时盛在碗中即可。

7 盛装

7.1 盛装器皿

宜选用汤碗。

7.2 盛装方法

各口味搭配应合理，或可应食客要求供食。

8 质量要求

8.1 色泽

洁白如去皮荔枝。

8.2 香味

清香。

8.3 口味

馅料浓香，口味丰富。

8.4 质感

柔滑软糯，但不粘齿。

9 最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间不超过 25 min 为宜，食用温度以 60 °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
