

团 体 标 准

T/CZSPTXH 091—2019

潮州菜 蛋皇茶树菇烹饪工艺规范

2019 - 06 - 14 发布

2019 - 06 - 14 实施

潮州市烹调协会

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由潮州市烹调协会提出并起草。

本标准起草单位：广东省潮州市高级技工学校、潮州市烹调协会。

本标准主要起草人：黄霖、陈俊生。

本标准于2019年06月14日首次发布。

全国团体标准信息平台

潮州菜 蛋皇茶树菇烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 蛋皇茶树菇烹饪工艺的术语和定义、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 蛋皇茶树菇。

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文件。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料：鲜茶树菇 300 g、咸鸭蛋黄 4 个、油 1000 mL(耗约 40 mL)。

4.1.2 调味料：生粉 15 g、胡椒粉 1 g、牛油 5 g、香油 2 mL、味椒盐 1 g、葱 5 g、糖 1 g。

4.2 要求

将鲜茶树菇洗净待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将鲜茶树菇去蒂。

6.1.2 将葱切成约 2 mm 葱末。

6.2 烹调

6.2.1 咸蛋黄蒸熟后在砧板上压散。

6.2.2 将洗净去蒂的鲜茶树菇放入开水中焯水 1 min, 取出沥干水分, 再用白布吸干, 放入器皿中, 加入生粉拌匀。

6.2.3 锅中倒入油, 待油温升至 180 °C (七成热) 后, 放入拌好的茶树菇, 用中火炸至金黄色捞出控油。

6.2.4 锅中加入牛油, 放入葱末、咸蛋黄、胡椒粉、香油、味椒盐、糖炒散, 倒入炸好的茶树菇中小火炒匀, 使茶树菇裹上一层蛋黄出锅即可。

7 盛装

7.1 盛装器皿

14吋长圆盘。

7.2 盛装方法

将茶树菇整齐的排放在长圆盘上。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽金黄。

8.2 香味

香气浓郁。

8.3 口味

味道浓郁、鲜而不腻。

8.4 质感

外层蓬松鲜嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装碗后, 至食用时间不超过 15 min 为宜, 食用温度以 50 °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