

团 体 标 准

T/CZSPTXH 092—2019

潮州菜 脆炸蔬菜卷烹饪工艺规范

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 脆炸蔬菜卷烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 脆炸蔬菜卷烹饪工艺规范的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、营养指标、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 脆炸蔬菜卷。

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: 鲜香菇 60 g、鲜杏鲍菇 60 g、莴笋 60 g、白菜 60 g、马蹄肉 60 g、韭菜 50 g、威化纸 10 张。

4.1.2 调味料: X0 酱 30 g、味精 2 g、胡椒粉 1 g、香油 2 mL、香炸粉 100 g、生粉 20 g、调和油 1500 mL（实耗 100 mL）、梅羔酱 20 g。

4.2 要求

将鲜香菇、鲜杏鲍菇、莴笋、白菜、马蹄肉、韭菜洗净待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具: 炒锅及配套工具。

5.2 器具: 砧板, 刀具, 长圆盘, 筷子。

6 制作工艺

6.1 刀工

将鲜香菇、鲜杏鲍菇、莴笋、白菜、马蹄等分别切成约1.5 mm的幼丁。

6.2 烹调

6.2.1 将鲜香菇、鲜杏鲍菇、莴笋、白菜、马蹄肉等分别焯水，捞干备用。

6.2.2 炒锅烧热加入50 mL调和油，将上列幼丁下锅炒制，加入XO酱、味精、胡椒粉，加入2 g生粉兑水勾芡，香油干炒起香装盘做馅料。

6.2.3 取威化纸一张，放入一份馅料包成5 cm×2.5 cm的枕包状。用同样的方法包成十个蔬菜卷。

6.2.4 韭菜加100 mL水放入榨汁机里榨取韭菜汁。用香炸粉、余下生粉、调和油15 g和韭菜汁调成脆炸浆（用手指粘脆炸浆，以浆液不流不掉为标准）。

6.2.5 猛火烧热炒锅加入剩余调和油，将油温约160 °C时火力调成小火，蔬菜卷挂糊逐个下油锅炸约3 min熟透，全部捞起取出装盘。

7 盛装

7.1 盛装器皿

14吋圆盘。

7.2 盛装方法

起锅盛入长圆盘，以盘中间的蔬菜雕刻为中心整齐排放。上桌时以梅羔酱为酱碟。

8 感官要求

8.1 色泽

成品色泽翠绿。

8.2 香味

韭菜香味浓郁。

8.3 口味

鲜咸味。

8.4 质感

外脆内嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，食用温度以60 °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