

团 体 标 准

T/CZSPTXH 097—2019

潮州菜 石螺豆腐煲烹饪工艺规范

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 石螺豆腐煲烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 石螺豆腐煲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、营养指标、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 石螺豆腐煲。

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：嫩豆腐 350 g、五花肉 50 g、鲜虾仁 50 g、炸香**鲮**脯 15 g、石螺 150 g、鸭蛋清 1 个、生粉 10 g。

4.1.2 调味料：味精 2 g、盐 4 g、胡椒粉 3 g、鸡油 10 mL、香油 2 mL、上汤 100 mL、姜 5 g、金不换 5 g。

4.2 要求

将石螺、姜、金不换洗净待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板，刀具，砂煲，圆盘，筷子，煲仔炉。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 嫩豆腐切成 6 cm×3 cm 的长方形。

6.1.2 姜切成断面 1 mm× 1mm 丝。

6.1.3 五花肉剁成茸。

6.1.4 制虾胶：将虾仁挑去虾肠，挤去水份后拍打成虾胶，加入半个鸭蛋清顺同一个方向搅拌至起胶。

6.1.5 将炸香**鯮**脯剁成末。

6.2 烹调

6.2.1 制馅料：猪肉茸，虾胶、炸香**鯮**脯末，胡椒粉 2 g，味精 1 g，盐 2 g，鸭蛋清，生粉 2 g 顺一个方向拌至起胶候用。

6.2.2 用汤匙在豆腐块上面挖去少许，洒上少许生粉，酿入馅料。

6.2.3 将石螺放入上汤中焯熟捞起，汤留用。石螺用牙签挑出螺肉。

6.2.4 酿豆腐入蒸笼旺火蒸 6 min 取出摆在砂煲里面，中间放上石螺肉，加入石螺汤、姜丝、味精 1 g、盐 2 g、胡椒粉 1 g 用中小火烧开，勾薄芡，加入鸡油、香油和金不换，加盖即可上桌。

7 盛装

7.1 盛装器皿

14吋砂煲。

7.2 盛装方法

煮沸后把砂煲用木垫垫上即可上桌。

8 感官要求

8.1 色泽

洁白如玉。

8.2 香味

金不换香味明显。

8.3 口味

馅料鲜美。

8.4 质感

豆腐嫩滑。

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60 ℃为宜(菜品图片参见附录A)。

全国团体标准信息平台

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