

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 108—2019

---

## 潮州菜 潮州牛肉丸制作工艺规范

2019-08-15 发布

2019-08-15 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：潮州市烹调协会、广东粤兴餐厅有限公司。

本标准主要起草人：陈纪忠、陈旭通、吴梓青、丁伟忠、方树光、陈俊生。

本标准于2019年08月15日首次发布。

全国团体标准信息平台

# 潮州菜 潮州牛肉丸制作工艺规范

## 1 范围

本标准规定了潮州菜 牛肉丸制作工艺规范的术语和定义、原料及要求、制作器具、制作工艺、包装、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 潮州牛肉丸。

## 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。

### 3.1

#### 潮州牛肉丸

潮州牛肉丸是指以鲜牛肉为原料，添加适量蒜茸、食用盐、谷氨酸钠、胡椒粉、淀粉等其他辅料，以潮州传统手槌或机械制浆，制成丸状、成型、煮熟的具有独特地方特色的非即食调制肉制品。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 原材料

鲜黄牛大腿肉。

#### 4.1.2 调味料

调味料(按每公斤牛肉对应的调味料计量)：蒜茸15 g、食用盐12 g~15 g、谷氨酸钠10 g、淀粉20 g~30 g、纯净水100 g。

### 4.2 要求

4.2.1 用纯净水制作的碎冰块。

4.2.2 应选用使肉丸熟度均匀的水煮器具。

4.2.3 选用上等鲜黄牛肉大腿肉，宜 20 min 内分割、去筋、取肉，肉一定要选纯瘦肉，没有筋膜，速冻 10 min(不能结冰)。

## 5 制作器具

5.1 炊具：电热水煮槽。

5.2 器具：冷冻变频制浆机、粉碎机、冷柜、成型机。

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

将牛肉去筋取肉，切成小块。

### 6.2 潮州牛肉丸制作过程

6.2.1 把牛肉切成小块并挂起摊凉或放入急冻的进冷柜(0 °C~5 °C)保鲜 30 min, 收缩掉牛肉的所含水分，牛肉从屠宰场到制浆需控制在 5 h 内完成。

6.2.2 提前 30 min 开启制浆机，当制浆机温度达到 15 °C~18 °C 后，将粉碎后的牛肉导入打浆机开始打浆，设备调至转速 450 r/min。

6.2.3 将切小块的牛肉放入粉碎机，粉成肉碎后导入打浆机，以 450 r/min~480 r/min 的速度打磨，搅拌成肉酱。

6.2.4 打磨 10 min 成浆后，加入辅料、盐，让肉酱更加有粘度。

6.2.5 再制浆约 10 min 后，加入淀粉和蒜茸、碎冰、胡椒粉等配料拌匀后加入粉碎的牛油。

6.2.6 成型、水温控制在 45 °C 左右，将肉酱放入成型机出丸，把成型的丸子放入定型槽中定型，20 min 左右，再将定型完毕的丸子转入高温槽煮约 10 min 左右，温度达到 80 °C, 再煮 5 min 即完成。80 °C 的水只能煮熟丸，需要食用的时候重新再煮透。

6.2.7 肉丸煮熟后，将熟丸移入清洗池，洗掉泡沫、油渍，清晰之后装进竹筐放在冷风架，吹冷之后就可以进入包装车间进行包装。

6.2.8 包装后放入冷柜冷藏。

## 7 包装

宜选用真空包装。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

鲜亮、呈深灰色。

8.2 香味

浓郁。

8.3 口味

鲜美。

8.4 质感

柔脆、有弹性。

9 最佳食用时间

冷藏保存，最佳食用时间为3天(菜品图片参见附录A)。

国家标准

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