

团 体 标 准

T/CZSPTXH 099—2019

潮州菜 地豆方烹饪工艺规范

2019 - 08 - 16 发布

2019 - 08 - 16 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。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司。

本标准主要起草人：黄武营、陈育楷、吴梓青、方树光、陈俊生、黄霖。

本标准于2019年08月16日首次发布。

潮州市金龙宾馆有限公司
团体标准

潮州菜 地豆方烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 地豆方烹饪工艺规范的术语和定义、原辅料要求、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 地豆方。

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 原辅料要求

4.1 主料

花生米600 g、白糖500 g。

4.2 辅料

麦芽糖150 g、糕粉50 g、水150 mL。

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 花生米仁炒熟去皮。

6.2 取麦芽糖、白糖，放入锅中，倒入清水 150 mL，用慢火搅拌均匀成浓糖浆，至糖浆粘稠约温度 160 ℃，倒入炒好的花生，迅速搅拌均匀。

6.3 搅拌均匀后,将搅拌后的原料倒在撒有糕粉的案板上,用面棍压平成约 1 cm 厚,然后用刀切成 6 cm ×4 cm 的块。

7 盛装

罐装密封包装。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

糖体通透干爽、花生酥脆。

8.2 色泽

亮黄色。

8.3 口味

香甜。

8.4 质感

酥脆而不粘牙。

9 最佳食用时间

常温食用(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