

团 体 标 准

T/CZSPTXH 109—2020

潮州菜 绉纱圆蹄烹饪工艺规范

2020 - 08 - 18 发布

2020 - 08 - 18 实施

潮州市烹调协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由潮州市烹调协会提出。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市荣德坊餐饮有限公司、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人：陈育楷、吴梓青、方树光、陈俊生、黄霖。

本文件于2020年08月18日首次发布。

潮州菜 绉纱圆蹄烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 绉纱圆蹄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。

本文件适用于烹制潮州菜 绉纱圆蹄。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

T/CZSPTXH 058 潮州菜 烹饪工艺 火力

3 术语和定义

T/CZSPTXH 050、T/CZSPTXH 058确定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料要求

4.1 原料

猪肘肉（带皮）1000 g。

4.2 调料

花生油1000 mL（耗100 mL）、酱油20 mL、味精2 g、芝麻油2 mL、绍酒10 mL、胡椒粉2 g、砂糖3 g、湿淀粉50 g、二汤1500 mL，生菜50 g、葱50 g、八角1 g。

4.3 要求

猪肘肉（带皮），洗净烧去皮毛待用。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：炒鼎、勺类、漏斗、箴篱、锅、铁针、竹箴片。

6 制作工艺

6.1 刀工

将猪肘肉用小火烧至表面微黄，用小刀（钢丝球）割洗干净后改削成圆形，在肉上划上四刀成井字（刀深约4 cm），放进开水锅内煮约40 min捞出，用铁针在猪皮上戳上小孔，用布抹干，把酱油10 g均匀涂在猪皮上着色。

6.2 手工

用中火烧热炒鼎下油烧至200 ℃，将猪肘放入油里炸至大红色，用笊篱捞出后去油，用清水冲漂三、四次后放入有竹箴片垫底的锅内，加入二汤、八角、绍酒、酱油、味精（1 g）、砂糖、葱，先用中火煮沸后用小火炖约1 h至肉软烂取出。

6.3 烹调

将生菜洗净用二汤泡过，捞起沥干放入盘里，把猪肘整块（皮向上）放在生菜上面，另锅原汁加入胡椒粉和味精（1 g）烧沸，用淀粉水勾芡加入芝麻油并迅速推匀后淋在猪肘上面即成。

7 盛装

宜用14吋圆盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

色靓、味香、肉烂。

8.2 色泽

色泽金红。

8.3 口味

浓郁芬香。

8.4 质感

肉质软烂、生菜清爽。

9 最佳食用时间

从装盘上席不超过10 min为宜(菜品图片见附录A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

菜品造型图片见图A. 1。



图A. 1 菜品图片