

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 110—2020

---

## 潮州菜 炊米麸肉烹饪工艺规范

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：陈哲、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。

潮州团体标准

# 潮州菜 炊米麸肉烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 炊米麸肉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 炊米麸肉。

## 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

猪肚肉400 g、糙米100 g、荷叶2张。

### 4.2 调料

八角2 g、桂皮2 g、料酒5 mL、丁香2 g、腐乳汁10 mL、豆酱15 g、香醋50 mL。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：炒鼎、蒸笼、炒勺类、筛斗。

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

将肚肉切成均匀16块，荷叶用开水烫软捞起，用冷水漂凉，剪成16块待用。

## 6.2 手工

把已切好的肚肉块用料酒、腐乳汁、豆酱腌渍1 h。将糙米、丁香、八角、桂皮投入炒鼎用慢火炒酥炒透后取出研磨，用筛斗筛过成米麸待用。

## 6.3 烹调

把荷叶披在砧板上，将腌过的肚肉块蘸上米麸，用荷叶包成块状放在盘里，然后放进蒸笼蒸约30 min，取出时去掉荷叶装盘即成，配上香醋作为酱碟。

## 7 盛装

宜用12吋长方盘。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

香气浓郁，肉质酥烂。

### 8.2 色泽

肉色微黄。

### 8.3 口味

香气浓馥。

### 8.4 质感

清润爽口。

## 9 最佳食用时间

从装盘上席不超过5 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