

团 体 标 准

T/CZSPTXH 112—2020

潮州菜 荷包洋菜花烹饪工艺规范

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 荷包洋菜花烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 荷包洋菜花烹饪工艺的术语和定义、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 荷包洋菜花。

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

洋菜花1个约800 g、五花猪肉200 g、湿香菇50 g、干虾米10 g、蒸熟干贝丝25 g。

4.2 调料

调和油或猪油1000 mL、高汤200 mL、味精3 g、精盐10 g、鱼露20 mL、芝麻油2 mL、生粉20 g、芫荽10 g。

4.3 要求

整个短脚洋菜花。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：蒸笼、炒鼎、炒勺类、箊篱、大碗。

6 制作工艺

6.1 刀工

将五花猪肉切成肉碎，湿香菇切1 cm×1 cm细丁，干虾米切成碎末，加入味精然后一起和熟干贝、精盐、生粉拌成馅待用。

6.2 手工

用鼎烧开水把洋菜花焯约3 min捞起晾干，再将肉馅酿入里面。

6.3 烹调

用中火烧热炒鼎，下油烧至120 ℃，将洋菜花放入油里炸3 min捞起放入笊篱沥去油，放大碗内，将高汤、鱼露加入碗内，入蒸笼蒸5 min取出装盘，原汁校味，加上芝麻油推匀，勾芡淋在上面即成，周边配芫荽。

7 盛装

宜用12寸深底圆盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

菜花烂而不散。

8.2 色泽

微黄。

8.3 口味

味郁浓香，肉香可口。

8.4 质感

保持原形，菜烂嫩滑。

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