

团 体 标 准

T/CZSPTXH 114—2020

潮州菜 生炒鸡球烹饪工艺规范

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 生炒鸡球烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 生炒鸡球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 生炒鸡球。

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

光鸡1只约750 g、湿香菇20 g、笋肉150 g、猪油1000 mL（耗100 mL）、鲮脯肉5 g、葱段2 g、红辣椒角2 g。

4.2 调料

姜葱汁10 mL、味精10 g、鱼露20 mL、麻油5 mL、料酒5 mL、淀粉20 g。

4.3 要求

将鸡洗净、拆去骨，取肉待用。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：炒鼎、炒勺类、汤碗、笊篱、小碗。

6 制作工艺

6.1 刀工

取鸡肉用刀片开，楔上十字花刀；然后改成约4 cm×4 cm正方形块，盛在碗里待用，将笋肉、香菇切成片待用。

6.2 手工

将碗里的鸡肉加入姜葱汁、料酒、鱼露5 mL、淀粉3 g腌渍，另一只小碗加入味精、麻油、鱼露15 mL、生粉水调成芡汁待用。

6.3 烹调

鼎烧热下猪油，油温130 ℃热时将鸡片下鼎拉油约2 min，捞起倒入笊篱沥去油，把香菇、鲮脯肉、笋肉下鼎炒香，投入葱段、红辣椒角略爆，再将鸡肉投入，用旺火快炒，加入已调好的对碗芡翻炒均匀装盘即成。

7 盛装

宜用12吋长方形盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

鸡肉卷曲成球，糊紧。

8.2 色泽

黑白相衬。

8.3 口味

味道清香。

8.4 质感

嫩滑爽口。

9 最佳食用时间

从装盘上席即食(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