

团 体 标 准

T/CZSPTXH 115—2020

潮州菜 炒大明虾烹饪工艺规范

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：林燕芝、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 炒大明虾烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 炒大明虾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 炒大明虾。

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

大明虾肉400 g、韭黄250 g、湿香菇15 g、笋花6片、猪油1000 g（耗100 g）。

4.2 调料

胡椒粉3 g、芝麻油2 mL、绍酒10 mL、湿淀粉50 g、味精3 g、鱼露30 mL、上汤50 mL。

4.3 要求

将虾洗净、韭黄洗净，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。

6 制作工艺

6.1 刀工

用刀在虾背上片开（深度约虾身三分之一），剔去虾肠，韭黄切段，香菇切片。

6.2 手工

将虾肉摸上淀粉水放入碗里，另用一碗将味精、胡椒粉、鱼露、绍酒、芝麻油和上汤生粉水调成碗芡。

6.3 烹调

把鼎烧热下猪油，旺火烧到油温190℃热时，投入虾肉拉油至熟，倒入笊篱沥去油，原鼎加入少许猪油，将香菇、韭黄、笋花炒香，再把虾肉下鼎，投入碗芡颠翻几下，迅速起鼎装盘即成。

7 盛装

宜用14吋长方形盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

虾身卷曲均匀，汁紧。

8.2 色泽

黄红相间，色泽诱人。

8.3 口味

韭黄香味浓郁，虾肉鲜爽。

8.4 质感

嫩滑爽口。

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