

团 体 标 准

T/CZSPTXH 119—2020

潮州菜 盐焗虾烹饪工艺规范

2020 - 08 - 28 发布

2020 - 08 - 28 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、潮州市湘桥区香得乐酒家、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司、潮州市荣德坊餐饮有限公司、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28日首次发布。

潮州菜 盐焗虾烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 盐焗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 盐焗虾。

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

鲜虾500 g、调和油1000 mL（耗100 mL）。

4.2 调料

姜10 g、葱20 g、味精5 g、绍酒20 mL、胡椒粉5 g、精盐25 g、麻油3 mL、干淀粉20 g、芫荽10 g。

4.3 要求

先将鲜虾剪去虾针、虾须、虾脚待用。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：炒鼎、炒勺类、箬篱、汤碗。

6 制作工艺

6.1 刀工

将虾每只用刀在虾背轻划一刀至三分之一处后，放碗里。

6.2 手工

将姜、葱、精盐、味精和绍酒投入装虾碗里腌渍2min待用，将腌渍过的鲜虾控干，撒上干淀粉拌匀。

6.3 烹调

将鼎烧热倒入调和油，油温约160℃热时将虾倒入炸至熟透捞起，油温回升至160℃后将虾重炸一次倒入笊篱，净鼎加入麻油、胡椒粉、将虾放入颠翻几下起鼎装盘，盘边伴芫荽即成。

7 盛装

宜用12吋圆盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

壳脆肉嫩爽。

8.2 色泽

金黄。

8.3 口味

味香郁。

8.4 质感

皮酥脆，肉鲜嫩。

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