

团 体 标 准

T/CZSPTXH 123—2020

潮州菜 清炖乳鸽烹饪工艺规范

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：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28日首次发布。

潮州团体标准

潮州菜 清炖乳鸽烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 清炖乳鸽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 清炖乳鸽。

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

净乳鸽2只、瘦肉（排骨）200 g、火腿片10 g、上汤500 mL、枸杞15 g。

4.2 调料

姜20 g、葱30 g、味精5 g、精盐20 g。

4.3 要求

将乳鸽切去爪尖、尾尖，在腰背剖开。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：中锅、蒸笼、笊篱、炒勺类。

6 制作工艺

6.1 刀工

用刀背打断乳鸽脚骨，颈骨，洗净放入锅内加入姜、葱，用开水焯净血污捞起，去姜、葱，再用清水漂洗干净待用。瘦肉（排骨）焯水洗净。

6.2 烹调

将洗干净乳鸽放入炖盅，加入上汤、精盐、火腿片、枸杞、瘦肉（排骨），用开水泡烫后盖上，放进蒸笼炖约2 h取出，捡去瘦肉（排骨），投入味精校对汤水咸淡即成。

7 盛装

宜用炖盅。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

汤清味鲜。

8.2 色泽

淡黄。

8.3 口味

汤清味鲜。

8.4 质感

内质嫩滑。

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