

团 体 标 准

T/CZSPTXH 124—2020

潮州菜 白焯响螺烹饪工艺规范

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：陈俊生、陈育楷、吴梓青、方树光、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 白焯响螺烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 白焯响螺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 白焯响螺。

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

响螺肉400 g、熟火腿30 g。

4.2 调料

鸡油100 mL、鱼露20 mL、味精5 g、胡椒粉2 g、芝麻油8 mL、蜜柑2个。

4.3 要求

将响螺肉刷洗干净待用。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：炒鼎、箊篱、炒勺类、汤碗。

6 制作工艺

6.1 刀工

将响螺肉切成2 mm厚片，锲上花纹，把火腿切成1 mm薄片，蜜柑去皮取肉开两边后切片待用。

6.2 手工

把鸡油、鱼露、味精、精盐、胡椒粉、芝麻油盛入碗中，搅匀成调味料。

6.3 烹调

6.3.1 用旺火将水烧沸，把螺片放入，焯至刚熟捞起和调味料拌匀后盛入餐盘。

6.3.2 把火腿片放在餐盘两边，伴以蜜柑片即成。

6.3.3 酱碟：芥末酱、梅羔酱各一碟同时上席。

7 盛装

宜用12吋餐盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

螺肉鲜嫩爽脆。

8.2 色泽

保持螺肉原色。

8.3 口味

味鲜清香。

8.4 质感

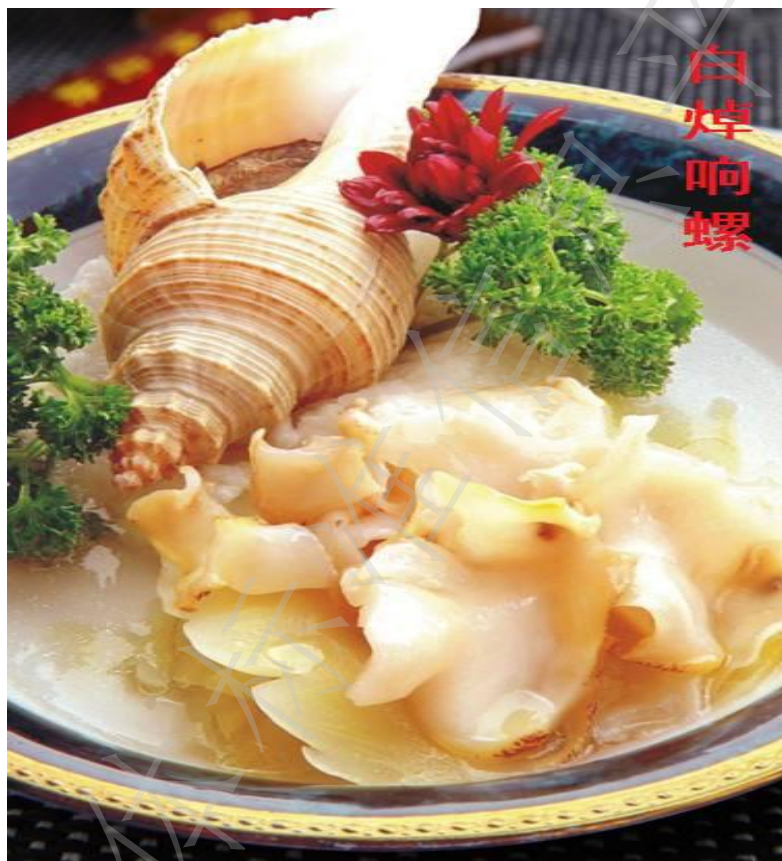
肉滑爽脆。

9 最佳食用时间

上席后即食(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