

团 体 标 准

T/CZSPTXH 133—2020

潮州菜 芋茸酥鸭烹饪工艺规范

2020 - 10 - 26 发布

2020 - 10 - 26 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：陈俊生、陈育楷、赖伟平、李承瑜、吴梓青、方树光、黄霖。

本文件于2020年10月26日首次发布。

潮州团体标准

潮州菜 芋茸酥鸭烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 芋茸酥鸭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 芋茸酥鸭。

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

卤熟鸭肉300 g、净芋头200 g、叉烧肉50 g、芹菜末10 g、澄面50 g、香菜10 g。

4.2 调料

精盐3 g、味精3 g、胡椒粉1 g、五香粉 1 g、熟猪油75 g、生油750 mL（耗150 mL）。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用蒸笼、炒锅。

6 制作工艺

6.1 准备工作

6.1.1 先将熟鸭肉用刀切成一大片，规格为长宽约 18 cm×12 cm，同时用刀在鸭肉没有皮的一面刮上花刀，然后拍上少许生粉待用。

6.1.2 将芋头洗净横切成片，叉烧肉切成细粒待用。

6.2 烹调

6.2.1 将芋头放入蒸笼蒸熟，趁热用刀压烂成芋茸，待用。

6.2.2 将澄面盛入碗内，用约 70 mL 滚水冲入，用筷子搅匀，然后用手搓成柔软面团加进芋茸中，再把精盐、味精、胡椒粉、五香粉掺入，一起搓至均匀；最后把猪油，叉烧肉，芹菜末加入再搓均匀，然后均匀铺在鸭肉上面，压平，压实。

6.2.3 将鼎洗净烧热，加入生油，用猛火加热至 170 °C 时，将芋茸鸭平放在铁线笼上，吊放入鼎炸至金黄色且表面酥脆，即成芋茸鸭。

6.2.4 将香菜放在盘底，把芋茸鸭切成 12 块，放在香菜上面即成。

7 盛装

盛装器皿:12吋平盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

造型完整，成品香脆、刀工均匀。

8.2 色泽

色泽金黄。

8.3 口味

芋香浓郁、口味咸香。

8.4 质感

外香脆，里嫩滑。

9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过 20 min 为宜，食用温度以不低于 60 °C 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