

团 体 标 准

T/CZSPTXH 144—2020

潮州菜 椰蓉油角烹饪工艺规范

2020 - 10 - 30 发布

2020 - 10 - 30 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并起草。

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、广东省潮州市高级技工学校、韩山师范学院、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人:黄霖、陈俊生、赖伟平、林泽士、陈育楷、吴梓青、方树光、吴前强。

本文件于2020年10月30日首次发布。

潮州菜 椰蓉油角烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 椰蓉油角烹饪工艺规范的术语和定义、原料及要求、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 椰蓉油角。

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 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料：红肉地瓜 600 g、糯米粉 120 g、椰茸 50 g、芝麻 60 g、花生 100 g、冬瓜糖 60 g。

4.1.2 调味料：吉士粉 10 g、细白砂糖 130 g，调和油 1000 mL。

4.2 要求

4.2.1 红肉地瓜去皮洗净，切片。

4.2.2 芝麻、花生分别炒香，花生压碎。

4.2.3 冬瓜糖切幼丁。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 制皮

地瓜切片后蒸熟取出，趁热加入糯米粉100 g、吉士粉、细白砂糖50 g、调和油20 mL揉搓成皮，另20 g糯米粉用于制作成型。

6.2 制馅

椰茸、炒香芝麻、花生碎、冬瓜糖幼丁、细白砂糖80 g揉搓成馅。

6.3 包馅成型

将皮分成40 g一份，包入20 g馅料，皮包上馅后包成三角形状的椰蓉油角。

6.4 烹调

用中火将油加热到160 ℃，将椰蓉油角放进油中炸制定型捞出后，再放进油温130 ℃中浸炸（约3 min）捞出，等油温升至油温160 ℃时再把椰蓉油角复炸捞出。装盘。

7 盛装

盛装器皿宜选用10吋圆盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽金黄。

8.2 香味

椰香味浓。

8.3 口味

香甜。

8.4 质感

外酥脆，内软糯。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，食用温度以不低于60 ℃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