

团 体 标 准

T/CZSPTXH 145—2020

潮州菜 芝士焗芋泥烹饪工艺规范

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、李承瑜、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。

潮州团体标准

潮州菜 芝士焗芋泥烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 芝士焗芋泥烹饪工艺的术语和定义、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 芝士焗芋泥。

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 原辅料及要求

4.1 原料及调味料

4.1.1 原材料：去皮芋肉 500 g。

4.1.2 调味料：芝士碎 50 g、白糖 150 g、黄油 50 g、纯牛奶 100 mL。

4.2 要求

将芋洗净。

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。

5.3 烤箱, 210 mL锡纸碗。

6 制作工艺

6.1 刀工

刀工，芋头横切成2 cm厚的片，用中火蒸熟取出压成茸。

6.2 烹调

6.2.1 牛奶加入白糖煮沸至溶化，再加入黄油溶化后加入芋茸搅拌炒至均匀成芋泥。

6.2.2 芋泥分成 80 g 一块的饼状，分别装入锡纸碗，撒上芝士碎。

6.2.3 将芝士芋泥放进烤箱，用 220 ℃ 的炉火烤至芝士溶化呈金黄色。取出装盘即成。

7 盛装

盛装器皿宜选用5吋圆盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽金黄，微焦。

8.2 香味

奶香味浓。

8.3 口味

芝士拉丝，甜而不腻。

8.4 质感

细腻柔滑。

9 最佳食用时间

从菜肴出烤箱后装盘，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