

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 147—2020

---

## 潮州菜 红豆百合烙烹饪工艺规范

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、卢华、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 红豆百合烙烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 红豆百合烙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 红豆百合烙。

## 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：鲜百合 100 g，红腰豆 50 g，果仁糖粉 40 g，葱 6 g，冬瓜糖 5 g。

4.1.2 调味料：生粉 70 g、调和油 800 mL。

### 4.2 要求

果仁糖粉（炒香的白芝麻：黑芝麻：花生：腰果打碎：白砂糖粉=1:1:1:1:3）。

## 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 刀工

6.1.1 将鲜百合 100 g，红腰豆 50 g 洗净沥干水份，鲜百合切成指甲大小的块状。

6.1.2 冬瓜糖切幼丁，葱切葱花。

## 6.2 烹调

6.2.1 将鲜百合、红腰豆、冬瓜糖、葱花加入生粉拌匀。

6.2.2 起锅烧热放入调和油，用中火加热至 160 ℃，把热油倒入油锅待用。

6.2.3 将拌好粉的鲜百合平铺在炒锅底部，略为按压定型，慢慢注入热油炸制定型，酥脆捞出，控干油份。

6.2.4 改刀切成 4 cm×8 cm 的长方形的片状，装盘，在上面均匀撒上果仁糖粉。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用7吋长盘。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

白中带红。

### 8.2 香味

味道甜美。

### 8.3 口味

香甜。

### 8.4 质感

香酥脆爽。

## 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

---