

团 体 标 准

T/CZSPTXH 151—2021

潮州菜 卤老鸭母烹饪工艺规范

2021 - 04 - 10 发布

2021 - 04 - 10 实施

潮州市烹调协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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归口。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市伊加餐饮有限公司、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、潮州市厨师协会。

本文件主要起草人：林燕芝、黄霖、黄武营、卢华。

本文件于2021年04月10日首次发布。

潮州菜 卤老鸭母烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 卤老鸭母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。

本文件适用于烹制潮州菜 卤老鸭母。

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：光老鸭母一只重约 1500 g、红糖 100 g、水 1500 mL。

4.2 配料：南姜 100 g、带皮蒜头 50 g、酱油 150 mL、盐 50 g。

4.3 卤香料包：川椒 2 g、八角 2 g、桂皮 3 g、茺荬籽 5 g。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅、不锈钢卤锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 南姜洗净切小块待用。

6.1.2 鸭去内脏洗净晾干，用精盐涂抹表皮内腔腌制 0.5 h。

6.2 烹调

6.2.1 将川椒、八角、桂皮、芫荽籽放进鼎里用小火炒至发香,取出与其它香料用纱布包裹,待用。

6.2.2 红糖取 50 g,加水 50 mL 下鼎烧出糖油待用。

6.2.3 在卤锅中加入清水(能淹没鸭为度),将糖油、酱油、南姜(70 g)、红糖、蒜头等放入卤锅中,煮香糖水约 10 min。

6.2.4 将剩下 30 g 南姜塞进鸭的腔腹内,并将整鸭放入卤水中,用中火加热,每隔 12 min 翻转原料一次,并将鸭提出卤水表面,使腹腔中的卤水流出后重新放入卤汤中,卤制时间约 90 min 至鸭熟之后,即可取出吊起,吊干放凉后,斩件装碗即可。

7 盛装

盛装器皿宜选用6吋汤碗。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽酱红色。

8.2 香味

卤香味美。

8.3 口味

咸香微甜。

8.4 质感

质感柔韧有嚼头(菜品图片见附录A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

A.1 菜品造型图片见图A.1。



图A.1 菜品图片