

团 体 标 准

T/CZSPTXH 155—2021

潮州菜 八宝甜糯米饭烹饪工艺规范

2021 - 04 - 30 发布

2021 - 04 - 30 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：黄霖、黄武营、李承瑜。

本文件于2021年04月30日首次发布。

潮州菜 八宝甜糯米饭烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 八宝甜糯米饭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 八宝甜糯米饭。

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：糯米 300 g、莲蓉 50 g、糖冬瓜片 25 g、柿饼 25 g、熟花生仁 25 g、橘饼 25 g、熟莲子 25 g、红枣 20 g、炒熟白芝麻仁 15 g、淀粉 5 g、猪网油 100 g。

4.2 调味料：白砂糖 180 g、葱珠油 15 g。

5 烹饪器具

5.1 炊具：蒸笼、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

把糖冬瓜片、柿饼、橘饼切成薄条片后，其中各分出一半再切成细粒，花生仁切成小块。

6.2 烹调

6.2.1 将糯米洗净浸泡 20 min，盛在碗内，加入清水约 150 mL，放进蒸笼用中火蒸 20 min 至熟，取出便成糯米饭待用。将 60 g 糖制成糖油，后将莲子、红枣用糖油浸制待用。

6.2.2 将白砂糖 60 g 放入糯米饭内，再把已切成细粒的糖冬瓜片、柿饼、橘饼、葱珠油，熟白芝麻放入热饭内一起拌均匀，再把花生仁放进饭内一起拌匀待用。

6.2.3 将猪网油洗净，捞起，用手挤干水分，摊开在大碗里，把莲蓉做成圆形碗中心，将莲只围上，把红枣围上，然后把糖冬瓜片条、橘饼条、柿饼条分别摆彻上。再将拌好的糯米饭放在上面，把大碗四周的网油向碗心包入，放进蒸笼蒸 10 min 至熟透，取出倒翻在另大碗里。将 60 g 白砂糖渗入清水 30 mL 煮滚用少许淀粉水勾芡，淋在面上即成。

7 盛装

盛装器皿宜选用12吋深圆盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色彩多样。

8.2 香味

甜糯果香。

8.3 口味

清甜香醇。

8.4 质感

质感软糯。

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65 ℃为宜(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