

ICS 67.040

CCS X 10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 190—2022

潮州菜 荔枝炒虾仁烹饪工艺规范

2022 - 08 - 25 发布

2022 - 08 - 25 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、潮州技师学院、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。

本文件起草人：黄霖、赖伟平、洪秀琴、黄武营。

本文件于2022年08月25日首次发布。

潮州菜 荔枝炒虾仁烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 荔枝炒虾仁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 荔枝炒虾仁。

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：鲜虾仁 150 g、荔枝 250 g、青椒 30 g、彩黄椒 30 g、彩红椒 30 g、熟鲜草菇 2 粒（约 30 g）。

4.1.2 调味料：精盐 4 g、味精 2 g、生粉 5 g、上汤 80 mL、调和油 400 mL(耗 80 mL)。

4.2 要求

将荔枝去皮、去核切成两瓣洗净，用盐水（在100 mL水中加入1 g盐搅拌均匀）浸泡着。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、圆盘。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将鲜虾仁背部片开，去除虾线，加入精盐 1 g、味精 1 g、生粉 2 g 腌渍入味。

6.1.2 将青椒、彩黄椒、彩红椒分别切 3 cm×3 cm 三角形，熟鲜草菇去掉根部切 2 mm 的片。

6.2 烹调

6.2.1 用中小火烧锅，倒入调和油，油温升至 120 °C 时，把虾仁放入，滑油至八成熟捞出，再放入草菇片、彩椒片滑油 20 s，倒出沥干油脂待用。

6.2.2 炒锅里留底油，用中火将鲜虾仁、草菇片、彩椒片翻炒均匀，加入上汤，调入精盐 2 g、味精 1 g，加入荔枝肉继续翻炒，湿生粉 3 g 勾芡，淋入包尾油炒匀装盘。

7 盛装

盛装器皿宜选用12吋长盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色彩丰富多样。

8.2 香味

鲜香甜美。

8.3 口味

果香浓郁。

8.4 质感

爽滑甜嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过10 min为宜，食用温度以60 °C为宜(菜品图片参见附录A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片
