

ICS 67.040

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 191—2022

## 潮州菜 原盅椰子炖竹丝鸡烹饪工艺规范

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、卢华、洪秀琴、黄武营。

本文件于2022年08月25日首次发布。

# 潮州菜 原盅椰子炖竹丝鸡烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 原盅椰子炖竹丝鸡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 原盅椰子炖竹丝鸡。

## 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：净竹丝鸡 800 g、原盅老椰子 10 个、枸杞 15 g。

4.1.2 调味料：精盐 15 g、味精 3 g。

### 4.2 要求

将每个原盅椰子的顶端削出开口（直径6 cm~7 cm）。

## 5 烹饪器具

5.1 炊具：蒸笼及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

将竹丝鸡斩4 cm×4 cm块状。

## 6.2 烹调

6.2.1 将各个老椰子的汁倒出，留半，加入清水 800 mL，混合后加入精盐、味精调味待用。

6.2.2 将竹丝鸡焯水漂凉洗净沥干分别装入各个椰子内，加入调好味的汤，盖上盖子入蒸笼用中火炖 40 min，撒上几颗枸杞再炖 5 min 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

汤色澄清。

### 8.2 香味

香醇清甜。

### 8.3 口味

味尚清鲜。

### 8.4 质感

肉质软烂。

## 9 最佳食用时间

从菜肴出锅装碗后，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