

ICS 67.040

CCS X 10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 192—2022

潮州菜 石榴白菜汤烹饪工艺规范

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、林泽士、洪秀琴、黄武营。

本文件于2022年08月25日首次发布。

潮州菜 石榴白菜汤烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 石榴白菜汤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 石榴白菜汤。

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：鸡 1 只约 1000 g、娃娃菜 10 颗约 600 g、肥膘肉 50 g、虾仁 150 g、鲜黄皮果 20 粒、中芹菜 50 g。

4.1.2 调味料：精盐 10 g、味精 5 g。

4.2 要求

4.2.1 鸡拆肉留用，鸡骨焯水洗净，加入水 1000 mL 入蒸笼用猛火炖制 1 h 成鸡汤，加入精盐 6 g、味精 3 g 调味。

4.2.2 娃娃菜焯水后去芯漂凉待用。

4.2.3 中芹菜焯水后漂凉撕粗丝待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅、蒸笼及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、4 寸茶盅、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将鸡肉去皮剁成茸，虾仁去虾线打成虾胶，肥膘肉切幼丁待用。

6.1.2 将鲜黄皮果中间切十字花刀去核，撕开成花状待用。

6.2 烹调

6.2.1 取鸡茸 150 g、虾胶、肥膘肉放入汤碗中，加入精盐 4 g、味精 2 g 搅拌均匀，摔打起胶，均匀挤分成 10 个肉丸子。

6.2.2 娃娃菜挤干水分分别摊开，各放上肉丸子，包成石榴状，用芹菜丝扎紧定型。

6.2.3 每个茶盅中放入 1 个石榴球、2 个鲜黄皮果，注入鸡汤，入蒸笼用中火蒸 30 min 取出即可。

7 盛装

盛装器皿宜选用4吋茶盅。

8 质量要求

8.1 色泽

汤色澄清。

8.2 香味

汤鲜菜香。

8.3 口味

汤甘菜甜。

8.4 质感

菜烂肉爽。

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 ℃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