

ICS 67.040

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 193—2022

## 潮州菜 铁拍乳鸽烹饪工艺规范

2022 - 05 - 12 发布

2022 - 05 - 12 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、潮州市湘桥区香得乐酒家、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：陈育楷、方泽生、黄武营、陈奕镇、颜杰辉、谢海平、蓝照华、刘炯、林泽士。

本文件于2022年05月12日首次发布。

# 潮州菜 铁拍乳鸽烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 铁拍乳鸽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 铁拍乳鸽。

## 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 主料

光乳鸽2只（300 g每只）、去皮鹅胸肉300 g、火腿50 g、姜30 g、葱30 g。

### 4.2 调料

味精5 g、花椒10 g、生粉10 g、盐5 g。

### 4.3 酱碟

桔油2碟。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜用燃气灶。

5.2 炊具：宜用Φ 32 cm炒锅。

## 6 制作工艺

## 6.1 准备工作

6.1.1 火腿焯熟炸香切成末；花椒炒脆放凉后挑出黑籽碾磨成末。

6.1.2 用刀将乳鸽拆去骨起肉。去好骨的乳鸽肉摊开（肉厚处稍微片薄），微剁几刀方便入味；鹅胸肉片至5 mm左右厚度；乳鸽肉、鹅胸肉用葱、姜、盐、味精腌制5 min。

6.1.3 腌好的乳鸽去掉姜、葱后放在案板铺开（有皮的那面朝下）；在乳鸽肉上均匀撒上生粉3 g、火腿末、花椒末各一半；再把鹅胸肉铺到乳鸽肉上面；用刀背均匀的敲打肉片至乳鸽肉和鹅胸肉基本粘合，再撒上另一半的火腿末和花椒末、生粉4 g继续敲打至乳鸽肉和鹅胸肉粘合；敲打好后用刀刃后部稍微剁一下肉片；翻过有皮的那面撒上生粉3 g。

## 6.2 烹调

6.2.1 乳鸽的头、中尾翅、脚焯水后抹上老抽，锅烧热加油，将头（捏爆眼球）、中尾翅、脚放入锅中用中火炸至金黄后捞出滤油。

6.2.2 起锅加油，将肉片放进锅中（有肉那面朝下）用中火煎至定型后翻面再煎，煎的过程中用锅铲将多余的水分压出，适时翻面，煎至两面金黄后盛出。

6.2.3 煎好的肉片切成小块和之前炸好的头、脚、中尾翅一起摆成型。

## 7 盛装

选用12吋白色圆盘，跟上酱碟。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

造型精美。

### 8.2 色泽

色泽金黄。

### 8.3 口味

咸鲜爽口。

### 8.4 质感

鲜而不腥，嫩而不生。

## 9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过5 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