

ICS 67.040

CCS X 10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 198—2022

潮州菜 炸高丽肉烹饪工艺规范

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、方树光、方泽生、黄武营、林泽士。

本文件于2022年05月12日首次发布。

潮州菜 炸高丽肉烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 炸高丽肉烹饪工艺规范的原辅料要求、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 炸高丽肉。

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

白膘肉200 g、面粉200 g、鸡蛋2个桔饼40 g、白芝麻20 g、油1000 mL(耗100 mL)。

4.2 调味料

白砂糖300 g、高度白酒10 mL。

5 烹饪器具

5.1 灶具:宜选用燃气灶。

5.2 炊具:宜选用Φ 32 cm炒锅。

6 制作工艺

6.1 准备工作

6.1.1 将白膘肉用刀切成每片约5 cm×3 cm、厚度2 mm的双飞薄片,共切成24件,用白酒腌制待用。

6.1.2 将桔饼分别切成 4 cm×2.5 cm 的片，共 24 片。

6.1.3 用大碗盛着 200 g 白砂糖，把每件肥肉片内外蘸上白砂糖。然后逐件摆砌进另一餐盘，摆砌整齐并压实。腌制 36 h。

6.1.4 把已腌过糖的肥猪肉焯水（糖溶化，使肥猪肉见透明度为止，这时已制成冰肉），用笊篱捞起，沥干水分。

6.1.5 用刀把冰肉的周围修整齐，同时，将每片桔饼夹在每件冰肉的中间，用手压实，待用。

6.1.6 白芝麻洗净炒熟。

6.2 烹调

6.2.1 将鸡蛋加入面粉中，搅拌均匀成为脆皮浆待用。

6.2.2 将炒锅洗净烧热，倒入油，候油热至约 150 °C 时，将每件冰肉分别蘸上脆皮浆，中火炸至呈金黄色，捞起，沥油待用。

6.2.3 净锅，将剩下的 100 g 白砂糖加入 50 mL 清水熬至糖溶化成浆粘稠后，倒入高丽肉翻炒均匀，撒上白芝麻，装盘即成。

7 盛装

宜选用14吋方碟。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

香甜酥脆，肥而不腻。

8.2 色泽

色泽金黄。

8.3 口味

香酥嫩滑。

8.4 质感

起发好，表面圆滑、疏松，眼细且均匀。

9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过 15 min 为宜，食用温度 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。

