

ICS 67.040

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 199—2022

---

## 潮州菜 清锦鲤虾烹饪工艺规范

2022 - 06 - 30 发布

2022 - 06 - 30 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、江嘉婷。

本文件于2022年06月30日首次发布。

潮州团体标准

# 潮州菜 清锦鲤虾烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 清锦鲤虾烹饪工艺规范的原料及要求、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 清锦鲤虾。

## 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

鲜虾12只（约300 g）、鸡胸肉200 g、鲜虾肉300 g。

### 4.2 辅料

马蹄肉50 g、青豆24颗、湿香菇1只、芹菜梗1根、小红椒1只、鸡蛋清2只，葱20 g、姜20 g、龙须菜5 g、上汤1000 mL。

### 4.3 调料

盐10g、味精7 g、胡椒粉1 g、料酒10 mL。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜用燃气灶。

5.2 炊具：宜用Φ 32 cm 钢铁锅。

## 6 制作工艺

## 6.1 准备工作

6.1.1 白膘肉切末；马蹄切末并挤去多余水分，葱姜切大料拍碎。

6.1.2 湿香菇片薄切出菇丝 12 条，芹菜梗焯熟切与虾身长度一致的丝 12 条，红椒的尖部切薄圆圈 12 个，其余片薄切与芹菜一致的丝 12 条，再把熟火腿切成三角形待用。

6.1.3 将虾肉去虾线，用刀剁碎，拍打至成虾胶。再把鸡胸肉切成薄片，清水浸 5 分钟去血水后捞起，剁成鸡茸；用蛋清 1 个、味精 5 g、精盐 5 g 与虾胶、鸡茸盛入碗中，摔打成胶。再将白膘肉末和马蹄末一起放入，放进胡椒粉 0.5 g，拌匀待用。

6.1.4 鲜虾去壳（留尾），腰部开刀，去虾线，虾肉轻拍松筋后拍扁虾身；用姜、葱、盐 0.5 g、料酒 5 mL、味精 1 g 腌制，做底味处理。

6.1.5 手抓虾胶，用汤勺均匀挖出丸子形状 12 粒。

6.1.6 汤勺抹油，摆上底虾，手蘸蛋清，将丸子抹光滑，用火腿作立鳍、青豆作眼睛、辣椒作鱼嘴进行造型摆设。菇丝、芹菜丝，红椒丝按相同顺序在鱼身上摆放整齐并轻轻按压至粘附牢固，做成锦鲤鱼 12 只。

## 6.2 烹调

6.2.1 将造型好的锦鲤虾放于盘中，上蒸柜蒸 6 min 至熟拿出，泌出原汤，去除汤匙后放入汤碗中。

6.2.2 将龙须菜焯水至熟，伴于锦鲤鱼边。

6.2.3 净锅加入上汤，倒入原汤，煮沸后撇去浮沫，调校味道后倒入汤碗中即可。

## 7 盛装

选用12吋汤碗。

## 8 质量要求

### 8.1 呈菜要求

造型统一美观，大小均匀。

### 8.2 色泽

鲜艳明亮。

### 8.3 口味

鲜香清爽。

### 8.4 质感

弹牙有嚼劲。

## 9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过10 min为宜，食用温度60 ℃为宜(菜品图片参见附录A)。

全国团体标准信息平台

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