

ICS 67.040

CCS X 10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 205—2022

潮州菜 生菜龙虾烹饪工艺规范

2022 - 07 - 28 发布

2022 - 07 - 28 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起草。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市荣德坊酒楼、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。

本文件起草人：陈俊生、赖伟平、陈育楷、黄武营。

本文件于2022年07月28日首次发布。

潮州菜 生菜龙虾烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 生菜龙虾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 生菜龙虾。

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

4.1.1 原材料：活花龙虾一只约 1500 g、嫩生菜 200 g、西红柿 250 g、茼蒿 8 g、熟花生油 100 mL、熟火腿肉 75 g、鸡蛋 2 只。

4.1.2 调味料：黄芥末酱 25 g、柿汁酱 25 mL、白醋 5 mL、味精 2 g、盐 2 g、白糖 15 g。

4.2 要求

4.2.1 将龙虾洗净，放入沸水中煮20 min至外壳发红，虾肉熟透，捞起晾凉。

4.2.2 生菜洗净晾干，西红柿剥去外皮，挖去核籽。

4.2.3 鸡蛋煮熟去壳。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将生菜切片，摆入大盘中。西红柿切成2 cm厚的半圆形片，叠在生菜上面。

6.1.2 龙虾头取出摆在盘的一端，两边的虾脚切下，把上节去壳，连着下节各摆在两边。

6.1.3 龙虾身剖成两半，去掉虾肠、外壳，虾肉用斜刀切成上部宽2 mm,下部宽1 mm的片，中间夹上火腿片，摆在西红柿上面，砌成龙虾原形。

6.1.4 鸡蛋对切，取出蛋黄候用，蛋白切片，在每4片虾肉与火腿的中间插上一片蛋白片，用芫荽拌边。

6.2 烹调

调酱汁：将蛋黄盛入碗里，用汤勺研碎，用花生油分4次~5次加入拌匀，溶合后加入白醋、白糖搅匀，再加入黄芥末酱、柿汁酱，盐、味精，搅拌调匀制成多味酱。

7 盛装

盛装器皿宜选用18吋鱼盘。

8 质量要求

8.1 色泽

虾肉雪白，虾皮亮红。色彩多样。

8.2 香味

虾肉清香，蘸酱酸甜微辣。

8.3 口味

酸甜开胃。

8.4 质感

质感爽嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，冷吃别具风味(菜品图片见附录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