

ICS 67.040

CCS X 10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 209—2022

潮州菜 干炸虾枣烹饪工艺规范

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、陈育楷、黄武营、林泽士。

本文件于2022年07月28日首次发布。

潮州菜 干炸虾枣烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 干炸虾枣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 干炸虾枣。

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:鲜虾肉 300 g、白膘肉 50 g、鸡蛋 1 只、马蹄肉 75 g、猪油 1000 mL、面粉 50 g、韭黄 30 g、芫荽 15g (或用生柑片 12 片)。

4.1.2 调味料:精盐 4 g、味精 4 g、川椒末 1 g、胡椒粉 1 g、芝麻油 3 mL。

4.1.3 酱碟:梅糕酱 25 g、香醋 20 mL。

4.2 要求

将马蹄肉,韭黄清洗干净,虾肉洗净并吸干水分。

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 将虾肉剁成虾泥。

6.1.2 将马蹄肉，韭黄切成小粒并稍微挤掉多余的水分。白膘肉切成小粒。

6.2 烹调

6.2.1 将虾泥加入盐、味精、川椒末、胡椒粉 0.5 g 先拌匀，接着加入马蹄肉，韭黄，白膘肉粒拌匀，然后加入鸡蛋清，面粉搅成虾枣料。

6.2.2 用中火烧热炒锅，倒入猪油，烧至 120℃油温，用汤勺把虾枣料挤成长约 3 cm 的枣型，逐粒放入油锅，用热锅软油炸透至熟，捞出；加热猪油至 160 ℃，放入虾枣至金黄色，倒入笊篱滤去猪油。

6.2.3 铲去余油，加入芝麻油 3 mL,胡椒粉 0.5 g 和虾枣，一起炒匀，装进餐盘，在餐盘四周用芫荽，或用生柑片做盘围拼盘。

6.2.4 以梅膏酱，香醋做酱碟。

7 盛装

盛装器皿宜选用14吋椭圆盘。

8 质量要求

8.1 色泽

黄绿相间。

8.2 香味

韭香宜人。

8.3 口味

酸甜开胃。

8.4 质感

质感香爽松脆。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，冷热皆宜(菜品图片见附录A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

A.1 菜品造型图片见图A.1。



图A.1 菜品图片
