

ICS 67.040

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 212—2022

---

## 潮州菜 鸳鸯膏蟹烹饪工艺规范

2022 - 08 - 18 发布

2022 - 08 - 18 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、徐思飞。

本文件于2022年08月18日首次发布。

# 潮州菜 鸳鸯膏蟹烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 鸳鸯膏蟹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 鸳鸯膏蟹。

## 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 原料：膏蟹、肉蟹各1只（每只重约350g）、鲜虾肉200g、鸡蛋2个、熟青豆50g、猪瘦肉100g、湿香菇10g、白膘肉75g。

4.1.2 辅料：熟猪油50g、姜50g、葱50g、川椒2g。

4.1.3 调味料：精盐2g、味精3g、胡椒粉1g、姜米醋2碟。

### 4.2 要求

蟹处理干净，蟹切下大脚，蟹身各切成8块（连小脚），蟹壳切去边缘，蟹黄用碗盛起。熟青豆去皮碾碎成泥。

## 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 将白膘肉、香菇切末，猪瘦肉剁成肉茸，虾肉剁成虾泥，一起装入碗，加入味精、胡椒粉、精盐、鸡蛋清拌匀分成两半，一半掺入鸡蛋黄、蟹黄；一半掺入青豆泥。

6.1.2 将膏蟹的8块蟹肉上面酿上蛋黄、蟹黄，蟹壳酿上蛋黄、蟹黄；将肉蟹的8块蟹肉上酿上青豆泥，蟹壳酿上青豆泥；分别摆进餐盘，布上蟹脚，砌成一对蟹形，摆在盘的两旁。

### 6.2 烹调

把姜、葱、川椒放在蟹面上，入蒸笼用旺火蒸15 min至熟透，取出，去掉姜、葱、川椒，淋上热猪油。上席时配上姜米、香醋和匀的姜米醋成2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

红绿相衬。

### 8.2 香味

味道鲜美。

### 8.3 口味

鲜而不腥清爽。

### 8.4 质感

爽口嫩滑。

## 9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过10 min为宜，食用温度以60 °C为宜(菜品图片见附录A)。

附录 A  
(资料性)  
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片